ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

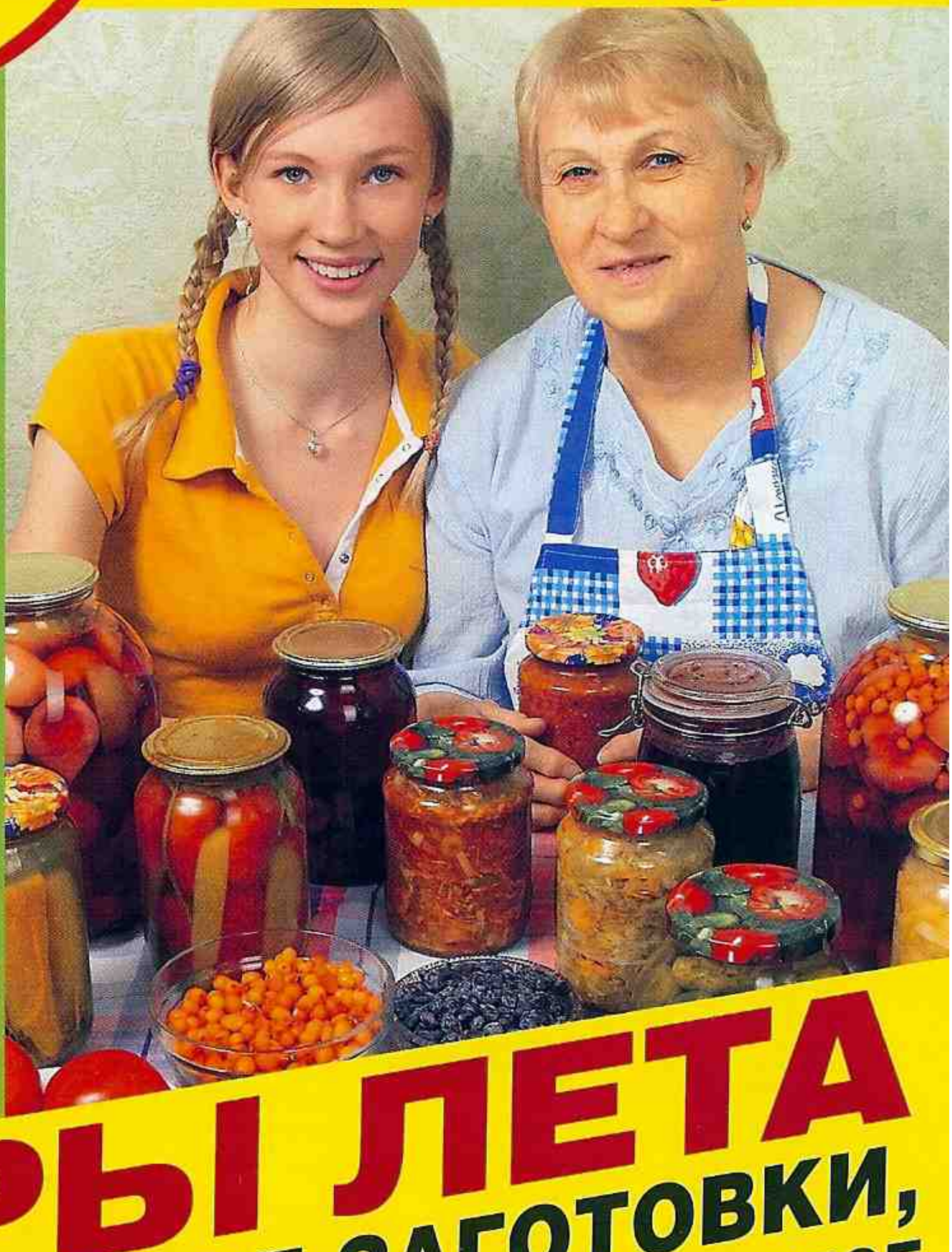
Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей

всего 13 руб.

Специальный летний выпуск





ЦУККИНИ С РИСОМ
от Александры Розенко из Самары с. 16



ТОРТ С ЯГОДАМИ
от Александра Шумилина из Саратова с. 62

ДАРЫ ЛЕТА

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ, САЛАТЫ, СУПЫ И МНОГОЕ ДРУГОЕ

ISSN 2074-2312
00109



Быстро, просто, полезно

Эта необыкновенная закуска проста и быстра в приготовлении, а на вкус... пальчики оближешь. Она делается только из свежих овощей, и в ней много витаминов. Кушайте на здоровье. На фото моя мама.

Елена Мицук, г. Салават

Закуска "Перчик"

ПОНАДОБИТСЯ

● 10 свежих болгарских перцев; 3 помидора; 2 огурца; 1 пучок укропа; майонез, соль, молотый черный перец по вкусу; листья зеленого салата для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец хорошо вымыть, обсушить, затем очистить от плодоножек и семян.

2. Каждый перец разрезать вдоль пополам, чтобы получились лодочки.

3. Приготовить салат. Помидоры и огурцы хорошо вымыть, обсушить, затем мелко нарезать. Укроп также хорошо вымыть и мелко порубить.

4. Нарезанные помидоры, огурцы, рубленую зелень укропа соединить и все хорошо перемешать.

5. Салат посолить, поперчить, заправить майонезом по вкусу и вновь хорошо перемешать.

6. Готовый салат выложить в половинки перца.

7. Листья зеленого салата хорошо вымыть, обсушить салфеткой и выложить на плоское блюдо.

8. Фаршированные половинки перца положить на листья салата и подать к столу. Закуска готова!

Ирина Жукова советует

● Салат для перцев можно заправить не майонезом, а сметаной.

● Для салата хорошо подойдет и такая заправка: смешайте 50 мл оливкового масла и 1,5 ч. л. сока лимона, добавьте приправы, измельченный чеснок и тщательно перемешайте.

● Половинки перцев можно нафаршировать любым салатом: с добавлением мяса, ветчины и курицы.

● Фаршировать можно не только половинки болгарских перцев, но и перезрелые огурцы. Для этого необходимо вырезать из огурцов мякоть с семенами, оставив стенки толщиной 3 мм.



Людмила Алексеевна Москвитина, г. Москва. **Этот салат очень соответствует своему названию. На столе он радует глаз своей яркостью, а насколько он вкусный, судите сами.**

Салат "Летнее настроение"

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 помидора; 70 г твердого сыра; 2 вареных яйца; 2 копченые грудки; пучок листьев салата; 1 зубчик чеснока; укроп; майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Курицу нарезать небольшими кусочками. Листья салата хорошо вымыть, обсушить и порвать руками.

2. Вареные яйца очистить и натереть на средней терке. Твердый сыр также натереть на средней терке.

3. Укроп мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс, перемешать. Укроп и чеснок соединить и хорошо перемешать.

4. Соединить курицу с овощами и сыром. Заправить майонезом. Перемешать и выложить на блюдо, выстланное листьями салата.

Салат "Венеция"

Анастасия Гладилова, г. Липецк



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка консервированной красной фасоли; 200 г сыра; 3 свежих помидора; 350 г ветчины; 1 луковица; 2 болгарских перца; соль по вкусу; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр натереть на мелкой терке. Помидоры нарезать кубиками. Перец нарезать полукольцами. Лук нарезать тонкими полукольцами. Ветчину нарезать брусочками.

2. Сыр, помидоры, перец, лук, ветчину соединить, посолить по вкусу, заправить растительным маслом и хорошо перемешать.

Салат "Персик"

Юлия Некрасова, г. Череповец. **У этого салата очень необычный вкус. Я думаю, всем понравится.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 упаковка крабовых палочек; 2 персика; 1 сладкий перец; 2–3 огурца; 2 ч. л. сока лимона; майонез; сметана; соль; перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовое мясо мелко нарезать, сбрызнуть соком лимона.

2. Перец очистить от плодоножек и семян, затем нарезать маленькими кубиками.

3. У огурцов срезать кожицу. Персик обдать кипятком, затем аккуратно снять кожицу.

4. Огурцы и персик нарезать кубиками.

5. Приготовить заправку. Майонез и сметану соединить, посолить, поперчить по вкусу и хорошо перемешать.

6. Крабовое мясо, перец, огурцы, персик соединить и перемешать. Полить заправкой и вновь перемешать.Салат готов.

Оладьи из цветной капусты

Ирина Серкова, г. Егорьевск. **На фото я и моя подруга Лариса.**



ПОНАДОБИТСЯ

На 4 порции:
● 700 г цветной капусты; 70 г сыра; 100 мл овощного бульона; 3 ст. л. муки; 2 ст. л. раст. масла; 2 яйца; 1 лимон; 1/2 пучка зелени петрушки; перец; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, охладить и нарезать. Лимон разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, вторую нарезать фигурными ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке.

2. Яйца взбить с бульоном и лимонным соком, добавить муку и сыр, посолить, поперчить, перемешать. В полученное тесто добавить капусту и все перемешать.

3. Выложить смесь столовой ложкой на сковороду с разогретым растительным маслом. Обжарить оладьи с двух сторон, разложить по тарелкам, украсить ломтиками лимона и веточками петрушки.



Татьяна Павлова, г. Воронеж. **Готовить люблю с раннего детства. Предлагаю рецепт очень вкусного и красивого салата.**

Салат "Краски лета"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 пучок зеленого салата; 1 свежий помидор; 100 г корейской моркови; 200 г куриного филе; 1 банка консервированной кукурузы; майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Салат хорошо вымыть, обсушить, затем порвать руками на небольшие кусочки.

2. Из кукурузы слить жидкость.

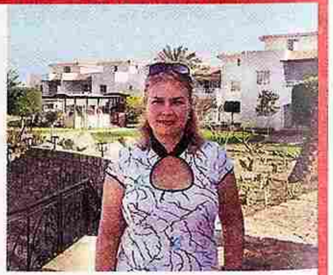
3. Листья салата, кукурузу, корейскую морковь соединить и хорошо перемешать.

4. Помидор вымыть и нарезать небольшими кусочками. Филе курицы отварить, охладить и мелко нарезать.

5. Все соединить, посолить по вкусу, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Салат "Сеньор шампиньон"

Елена Карельская, г. Новосибирск. **Этот салат делает моя сноха Вика. Я его попробовала, когда приезжала в Москву, в гости к брату.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 помидора; 300 г шампиньонов; 1 красная луковица; пекинская капуста; соль; перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

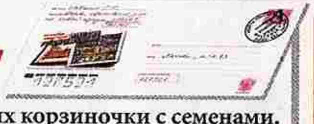
1. Пекинскую капусту порвать руками. Помидоры нарезать. Грибы не крупно нарезать.

2. Лук нарезать тонкими полукольцами.

3. Пекинскую капусту, помидоры, сырые грибы, лук соединить и хорошо перемешать.

4. Салат посолить, поперчить по вкусу, заправить майонезом и еще раз перемешать. Вкусный и полезный салат готов.

Закуска "Необычный вкус"



Я давно и с увлечением читаю ваш журнал. Многими рецептами пользуюсь. Все получается вкусно. Теперь и сама хочу поделиться рецептом вкусной закуски с вашими читателями. Вам понадобится: 4 крупных кисло-сладких яблока; 50 г семечек; 1 апельсин; 150 г сыра; 200 г вареной курицы или кальмаров; майонез; зелень по вкусу. Яблоки надо хорошо вымыть, разрезать на половинки и вырезать из них корзиночки с семенами. Апельсин нарезать мелкими кубиками вместе с кожурой. Семечки обжарить на сухой сковороде. Сыр натереть на терке. Курицу или кальмары нарезать небольшими полосками. Все соединить, заправить майонезом и перемешать, уложить в корзиночки из яблок и украсить зеленью. Желаю всем приятного аппетита.

Наталья Ждановских, г. Верхний Тагил



Татьяна Маланка, г. Минск. **Я сейчас нахожусь в декретном отпуске. Времени на готовку не очень много, но я пробую готовить быстрые, простые, но красивые блюда. Этот салат легкий, свежий и вкусный.**

Салат из яблок и помидоров

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 помидора; 2 средних яблока; 1 небольшая луковица; 1 сладкий красный перец; 2 ст. л. сметаны; сок 1 лимона; сахар; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры облить кипятком, потом холодной водой. Снять кожицу, нарезать.

2. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать небольшими дольками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Перец очистить и нарезать соломкой.

3. Все соединить и перемешать, добавить по вкусу соль, сахар, сок лимона, полить сметаной. Салат готов, можно подавать на стол.

Салат "Чудесный"

Анна Овчинникова, г. Волгоград. **Я попробовала приготовить этот салат и решила поделиться с вами рецептом!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г копченой колбасы; 2 свежих огурца; 200 г твердого сыра; 1 маленькая банка кукурузы; 1 маленькая банка зеленого горошка; майонез; соль

● **Для украшения:** 50 г твердого сыра; 1 вареная морковь

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Колбасу нарезать соломкой. Огурцы мелко нарезать. Твердый сыр натереть на мелкой терке.

2. Из консервированных зеленого горошка и кукурузы слить жидкость.

3. Колбасу, огурцы, сыр, горошек, кукурузу соединить и хорошо перемешать.

4. Салат заправить майонезом и еще раз хорошо перемешать. Сделать украшения. Сыр нарезать пластинами и свернуть их кулечком. В кулечки положить кусочки вареной моркови и украсить салат.



Хочется супчика!

Я замужем. Мой муж любит все необычное, красивое и оригинальное, поэтому я радую его таким необычным вкусным супчиком. А главное, он не требует больших затрат ни времени, ни средств.

Анжела Семенычева, г. Зеленодольск

Быстрый томатный суп

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 л мясного бульона; 1 луковица; 1 морковь; 250 г копченой колбасы или ветчины; 0,5 стакана риса; сок 0,5 лимона; 2 свежих помидора; 2 ст. л. томатной пасты; чеснок, соль, зелень, сметана или майонез по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук и морковь очистить. Морковь вымыть, натереть на средней терке, лук мелко нарезать. Лук и морковь соединить с 0,5 ст. л. томатной пасты и обжарить на растительном масле до подрумянивания.

2. Чеснок очистить и мелко нарезать, помидоры вымыть, обсушить на бумажном полотенце, удалить основание плодоножки и нарезать небольшими дольками.

3. Копченую колбасу или ветчину разрезать на ломтики толщиной 0,5 см и затем нарезать средней соломкой.

4. Зелень промыть холодной водой, обсушить и порубить.

5. Мясной бульон довести до кипения, положить зажарку и рис, варить 10 мин на слабом огне, затем добавить оставшуюся томатную пасту, дольки помидоров, колбасу или ветчину, немного соли и сок лимона. Дать супу закипеть и снять с огня.

6. Суп разлить по тарелкам, в каждую положить рубленую зелень, чеснок, по желанию заправить майонезом или сметаной.

Ирина Жукова советует

● Супы следует варить на маленьком огне. Помешивать осторожно, медленными круговыми движениями в одну сторону. Так овощи лучше сохранят свою форму, а бульон получится прозрачным.

● Заправку для супов нужно жарить до золотистого цвета, не допуская пригорания кореньев и лука — тогда суп приобретет аппетитный вид и приятный вкус.

● Если вы готовите суп-пюре, то помните, что после добавления сливок или молока его ни в коем случае нельзя кипятить. Капусту для молочного супа-пюре с овощами сначала надо бланшировать, а затем варить в кипящем молоке.



Николай Гавриленко, Краснодарский край. **Это блюдо — для настоящих мужчин!**

Щи из квашеной капусты с грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг квашеной капусты; 2 луковицы; 2 моркови; 100 г томатной пасты; корень петрушки; 1 ст. л. муки; 50 г сливочного масла; 50 г сушеных грибов; соль, зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из грибов сварить бульон, грибы откинуть на дуршлаг, затем нарезать. Капусту порубить и немного потушить. Лук, морковь, корень петрушки мелко нарезать.

2. Грибной бульон процедить, довести до кипения, положить тушеную капусту, лук, морковь и корень петрушки. Посолить по вкусу.

3. Муку спассеровать и развести небольшим количеством теплого грибного бульона.

4. В кастрюлю добавить томатную пасту и мучную смесь с бульоном. Варить 10 мин. Посыпать зеленью.

Суп "Крапивный"



Любовь Похабова, г. Хабаровск. **Как только на даче появляется молодая крапива, я всегда готовлю этот суп.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г курицы; 300 г крапивы; 300 г картофеля; 100 г лука; 150 г моркови; 1 ч. л. майонеза; зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сварить бульон. Овощи вымыть, обсушить, очистить и мелко нарезать.

2. Крапиву вымыть, обдать кипятком и положить в суп. Варить 10 мин до готовности.

3. Яйца сварить вкрутую (в течение 10 мин), очистить от скорлупы и каждое разрезать на половинки.

4. Суп разлить по тарелкам, положить половинки яиц, заправить майонезом и посыпать свежей зеленью.

Суп-пюре с орехами и грибами

Наталья Гончарова, г. Майкоп. **Я молодая мама и много времени провожу у плиты. Хочу поделиться с вами интересным рецептом. На фото мой сын Илья.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 50 г фундука; 50 г миндаля; 150 г кнелей из куриного мяса; 150 г грибов; 50 г сливочного масла; 100 мл сливок; петрушка; соль

● **Для соуса:** 50 г лука; 150 г сливочного масла; 100 г муки; 1 л куриного бульона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для соуса лук очистить, порубить и подрумянить. Муку слегка обжарить без масла. Соединить лук, муку с бульоном, размешать, варить 30 мин и процедить.

2. Фундук и миндаль измельчить, добавить в соус и варить 5 мин. Грибы нарезать, отварить до готовности и выложить к грибам. Сформовать кнели из фарша и хлеба, положить в суп. Посолить, заправить маслом, сливками и рубленой зеленью петрушки.

Борщ кавказский

Наталья Серегина, г. Набережные Челны. **Самые главные дегустаторы моих блюд – муж и две дочери.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг говядины на кости; 5 средних картофелин; 2 стручка сладкого перца; 1 свекла; 1 морковь; 1 головка чеснока; 1/4 кочана; 1 баклажан; 2 луковицы; 2 ст. л. сливочного масла; соль; перец; зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо варить 2 ч на медленном огне. Бульон процедить, мясо отделить от кости и нарезать.

2. Картофель, перец, баклажаны нарезать кубиками. Свеклу, морковь вымыть, очистить и натереть на терке. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Все выложить в суп.

3. Нашинковать капусту и добавить в суп. Нарезать лук, обжарить на масле. В суп выложить лук, мясо и перемешать. Посолить, поперчить, добавить нарезанный укроп и варить 2 мин.



Елена Леонтьева, г. Вологда. **Я молодая мама. Надеюсь, мои блюда вам понравятся. При составлении меню я стараюсь учитывать потребности не только взрослых, но и ребенка (моей дочке 1 год).**

Овощной супчик

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг мяса на кости; 4 картофелины; 1/2 кочана капусты; 1 морковь; 1 луковица; зелень; соль; специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сварить мясной бульон, в конце варки посолить и процедить. Мясо нарезать небольшими кусочками.

2. Овощи вымыть, очистить. Картофель и лук нарезать небольшими кубиками, морковь натереть на крупной терке, капусту нашинковать.

3. Подготовленные овощи положить в кипящий бульон и варить до готовности. Посолить, поперчить.

4. Добавить зелень, специи, сметану по вкусу.

Зеленый борщ

Надежда Коробова, с. Знаменка, Алтайский край. **Не расстаюсь с вашим журналом. Хочу поделиться с читателями рецептами своих "вкусняшек".**



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 л бульона; 300 г щавеля; 300 г картофеля; 1 большая луковица; 1 яйцо; 2 ст.л. сметаны; масло для жарки; лавровый лист; зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящий бульон и варить 10 мин.

2. Щавель нарезать и добавить в суп. Лук нарезать и обжарить в масле, положить в суп, посолить.

3. За несколько минут до готовности положить в суп взбитое яйцо и сметану, лавровый лист и зелень. Подать к столу со сметаной.

Щи из щавеля



Капуста в июне еще не поспела, а вот щавель готов. Мы очень любим варить щи из щавеля. Готовятся они быстро, а вкус — выше всяких похвал! Нужно очистить картофель (лучше брать мелкий), нарезать небольшими дольками и отварить в подсоленной воде почти до готовности (в течение 10 мин). Пока картошка варится, сделать поджарку из нарубленного лука и тертой на крупной терке моркови, добавить ее в кастрюлю к картофелю (все брать на свой вкус). Большой пучок щавеля хорошенько промыть холодной водой, обсушить на бумажном полотенце, мелко нарезать и добавить в кастрюлю к готовой картошке с поджаркой. По желанию, в суп можно положить 400 г говяжьей или свиной тушенки, посолить, поперчить по вкусу и варить до готовности. Готовый суп разлить по тарелкам, в каждую добавить сметану или майонез, зелень.

Людмила Шитова, г. Шуя



Мария Гунтствина, Оренбургская обл. **Этот супчик не требует больших затрат. А получается очень вкусным и красивым! Мы часто его готовили, когда были студентами.**

Суп "Студенческий"

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 картофелины; 1 морковь; 200 г плавленого сыра; 1 пачка сухариков со вкусом сыра; 1,5 ст. л. любого сухого бульона с солью; зелень укропа и петрушки по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Довести до кипения 1 л воды, положить сырки, помешивать до их растворения.

2. Картофель очистить и нарезать кубиками, морковь очистить и натереть на крупной терке, лук очистить и также нарезать кубиками.

3. Подготовленные овощи положить в кипящий бульон. Варить до готовности картофеля, примерно в течение 15 мин. Разлить по тарелкам, в каждую положить сухарики и рубленую зелень.

Щи с кабачками

Мария Безрученко, г. Старый Оскол. **Люблю баловать мужа вкусной едой. Стараюсь избегать однообразия в еде. В этом мне помогает ваш журнал.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 5–6 картофелин; 1 морковь; 1 луковица; 1 кабачок; 300 г капусты; 1 куриный окорочок; растительное масло; свежая зелень; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить окорочок в кастрюлю с водой, посолить, варить бульон 1 ч. Вареный окорочок вынуть из бульона, отделить мякоть от кости и мелко нарезать.

2. Овощи очистить. Морковь натереть на терке, лук, кабачок и картофель нарезать мелкими кубиками, капусту нашинковать.

3. Обжарить морковь и лук на растительном масле до золотистого цвета, затем добавить кабачок и тушить 15 мин.

4. Выложить картофель и варить 10 мин. Добавить в суп овощи, кусочки мяса, варить еще 5 мин. Посолить, в конце варки добавить рубленую зелень.



Вторые блюда на выбор

Рецепт мне достался от бабушки, а ей в свою очередь от ее мамы. В то время мясорубка была не в каждом доме.

Ольга Нежванова, г. Тверь

Котлеты "По старинке"

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг свинины; 300 г сала; 0,5 кг картофеля; 2 луковицы; 1 яйцо; 2 зубчика чеснока; соль, перец по вкусу; 1 ст. л. жидкого дыма; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель вымыть, очистить. Половину картофеля отварить до готовности в подсоленной воде, размять в пюре.

2. Остальной картофель натереть на мелкой терке, затем отжать через марлю картофельный сок.

3. Мясо вымыть, порубить на маленькие кусочки. Сало нарезать мелкими кубиками. Лук и чеснок очистить, измельчить.

4. Картофельное пюре, картофельный сок, нарезанные мясо, сало, лук соединить и хорошо перемешать.

5. В массу добавить яйцо, соль, перец, жидкий дым и вновь тщательно перемешать.

6. На сковороде раскалить растительное масло.

7. Столовой ложкой выкладывать массу, формуя котлеты.

8. Обжарить с двух сторон до золотистой корочки.

Ирина Жукова советует

● **Мясной котлетный фарш станет сочнее, если в него добавить 3 ст. л. тертых сырых овощей: картофеля, моркови или капусты и немного воды.**

● **Вкус котлет улучшится, если фарш скатать в шар и хорошо отбить.**

● **В начинку для картофельной запеканки вместо крабовых палочек можно добавить обжаренное филе любой рыбы.**

● **Кляр для овощей, рыбы и птицы можно приготовить из пива, муки и яйца, а также из майонеза, муки и яйца, тщательно перемешанных до густоты сметаны.**

● **Хорошая панировка для котлет получится из кукурузной крупы.**

Наталья советует

● **В массу для котлет можно добавить немного рубленой зелени.**

● **На гарнир подать жареный картофель, вареную фасоль, огурцы, соленья.**



Татьяна Важина, г. Ростов-на-Дону. **Эту запеканку очень любит моя дочь, она очень нежная, буквально тает во рту.**

Картофельная запеканка

ПОНАДОБИТСЯ

● 8 средних картофелин; 1 луковица; 50 г сливочного масла; 1 яйцо; 200 г крабовых палочек; 1 плавленый сырок; зелень; майонез; тмин; соль, перец по вкусу; растительное масло; панир. сухари

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, слить часть жидкости, добавить сливочное масло и размять в пюре.

2. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на масле, добавить к пюре. Вбить яйцо и хорошо перемешать.

3. Крабовые палочки нарезать. Сырок натереть. Зелень порубить. Добавить 2–3 ст. л. майонеза, перемешать.

4. Форму смазать раст. маслом, посыпать сухарями. Выложить 1/2 пюре, затем всю начинку и снова пюре. Смазать майонезом, посыпать тмином. Запекать 40–50 мин в духовке, нагретой до 180°С.

Баклажаны как грибы

Мадина Хапакова, г. Армавир. **Люблю ваш журнал за доступные рецепты.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг баклажанов; 2–3 яйца; 3 луковицы; 50 г сухой грибной приправы; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 1–2 см. Взбить яйца, залить баклажаны, перемешать. Не солить. Оставить на 15 мин.

2. Лук нарезать, обжарить на раст. масле. Выложить к луку баклажаны, перемешать, жарить 15 мин. Посыпать приправой, накрыть крышкой. Тушить 5 мин.

Капустный шницель

Ольга Чернобаева, г. Сочи. **Хочу предложить рецепт быстрого и легкого летнего блюда, которое понравится и взрослым, и детям. На фото я с любимым сыном Никитой.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кочан молодой капусты; 1 стакан молока или воды; 5–6 ст. л. манной крупы; 1 яйцо; соль; перец; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кочан разобрать на листья. Листья капусты опустить в кипящую воду на 3 мин, затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь.

2. Манную крупу растворить в молоке или воде, перемешать, оставить для набухания на 10–15 мин.

3. Приготовить кляр. Взбить яйцо с солью. Соединить взбитое яйцо с разбухшей манной крупой, поперчить, перемешать.

4. Капустные листья свернуть как голубцы, обмакнуть в кляр и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Совет от Ольги:

● **В капусту можно завернуть кусочки сыра.**

Ленивые голубцы

Валентина Петровна Козлова, г. Петровск. **Мой рецепт ленивых голубцов принципиально отличается от известного!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг свежей капусты; 500 г мяса; 2 луковицы; 1 морковь; 2–3 ст. л. сливочного или топленого масла; 0,5 стак. риса; 1 ст. л. томат. пасты; 1,5 стак. бульона; лавр. лист; перец; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту вымыть. Удалить верхние листья, кочан нашинковать. Лук и морковь очистить, мелко нарезать.

2. Обжарить лук и морковь на слив. масле, добавив томатную пасту. Мясо мелко нарезать, обжарить отдельно на слив. масле.

3. На дно кастрюли выложить масло и половину капусты. Сверху выложить мясо, на него — лук, морковь и рис. Накрыть капустой. Добавить лавр. лист, перец, соль. Залить бульоном, тушить на огне 1 ч. Не перемешивать! На порции блюдо режется как торт.



Ольга Кислова, г. Раменское, Московская обл. **У этого картофеля очень нежный вкус!**

Картофель в сливках

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг картофеля; 400 г жирных сливок; 100 г тертого сыра; 2 зубчика чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картошку очистить и нарезать соломкой, сложить в кастрюлю, залить сливками и довести до кипения.

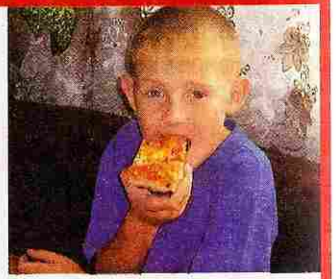
2. Затем посолить и поперчить, добавить измельченный чеснок, перемешать.

3. На дно огнеупорной формы выложить половину тертого сыра, на него — картошку со сливками, посыпать остатками сыра.

4. Запекать 30 мин в нагретой до 180–200°С духовке.

"Кабачки под прессом"

Ольга Таничева, г. Алексеевка. **Скоро наступит время кабачков. Хочу предложить простое и очень вкусное блюдо, которое готовлю в летнее время.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 небольшой молодой кабачок; 1 морковь; 2 луковицы; 2 помидора; чеснок; растительное масло; немного муки; зелень; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачок вымыть, нарезать кольцами, посолить, обвалять в муке, обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

2. Морковь натереть на терке, лук мелко нарезать. Обжарить вместе на растительном масле.

3. Выложить на большое блюдо кабачки, на них — жареные овощи. Помидоры нарезать кружками, накрыть ими овощи. Чеснок пропустить через пресс, посыпать помидоры. Накрыть блюдцем, положить гнет и поставить в холодильник на 2 ч. Излишки масла слить и подавать.

Зразы свекольные



Предлагаю рецепт оригинального блюда из свеклы.

Вам понадобится; 1 кг свеклы; 100 г манной крупы; 2 яйца; сахар; молоко; 1 стакан муки; растительное масло для жарки. Для фарша: 300 г творога; 1 ст. л. молока; соль; тмин; растительное масло. Свеклу сварить в кожуре до готовности, охладить в воде, очистить. Пропустить через мясорубку, смешать с 0,5 стак. молока и нагреть до кипения. Добавить в свекольную массу 100 г манной крупы, перемешать, варить на тихом огне 8–10 мин. Дать массе слегка остыть, добавить яйца, сахар, перемешать. Сформовать из массы лепешки. Для начинки перемешать творог, тмин, молоко, соль, перемешать. На середину каждой лепешки положить немного начинки, края защепить, придать овальную форму, обвалять в муке. Обжарить на масле с двух сторон.

С. А. Гладченко, г. Майкоп



Оксана Бондаренко, Белгородская обл. **Это оригинальное блюдо из рыбы украсит любой праздничный стол и приятно удивит гостей.**

Рыба фаршированная

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5–2 кг любой рыбы; 6 яиц; 2 ст. л. сливочного масла; 4 ст. л. муки; 100 мл молока; 1 морковь; 4 луковицы; 1 ч. л. сахара; 0,5 ч. л. соли; черный перец горошком; гвоздика; лавровый лист; мускатный орех

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. С рыбы снять кожу, оставляя хвост и плавники, из филе удалить кости. Лук очистить. Половину нарезать и обжарить, остатки пропустить через мясорубку вместе с филе рыбы. Морковь натереть на крупной терке. Яйца взбить.

2. Соединить рыбный фарш, муку, яйца, жареный лук, соль, сахар, перец, молоко, хорошо перемешать. Заполнить этой массой кожу рыбы, завернуть рыбу в фольгу.

3. Выложить начиненную рыбу в кастрюлю, залить кипятком, добавить соль, специи. Варить в течение 25 мин. Готовую рыбу выложить на блюдо, украсить по желанию лимоном, зеленью.

Рагу из мяса и овощей

Виктория Муштареева, г. Моздок. **Мои дети не любят тушеные овощи, но это рагу едят с удовольствием!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 5–6 картофелин; 400 г любого мяса или фарша; 2 луковицы; 1 кабачок; 1 небольшой вилок капусты; 5–6 помидоров; 60 г сыра; майонез; растительное масло; соль; перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель и лук очистить, нарезать кружками. Мясо нарезать тонкими ломтиками. Кабачок нарезать кубиками, посолить, подождать, пока даст сок, отжать. Капусту нашинковать, немного посолить.

2. Сковороду с высокими бортами смазать маслом. На дно выложить картофель, поперчить, смазать майонезом. Далее выкладывать слоями: мясо — лук — кабачок — капуста.

3. Помидоры нарезать кружочками, выложить на капусту в виде солнышка. Сыр натереть.

4. Смазать сверху майонезом, посыпать тертым сыром, запекать 1 ч в духовке, нагретой до 180°С.



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 4–6

Александра Розенко, г. Самара. **У меня на участке много цуккини, вот и придумываю, что из них приготовить.**

Цуккини с сюрпризом

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 больших цуккини
- 100 г риса
- 2 красных сладких перца
- 3 помидора
- любая зелень
- 100 г сыра
- 1 огурец для украшения
- соль; перец; карри

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Цуккини помыть, разрезать пополам вдоль. Ложкой с острыми краями удалить мякоть, чтобы получились лодочки.

2. **Приготовить начинку.** Рис сварить до готовности в подсоленной воде. У перцев удалить семена и плодоножки, нарезать кубиками, 2 помидора ошпарить кипятком (1 оставить для украш.), снять кожицу, нарезать. Соединить рис и овощи, посыпать карри, посолить, поперчить по вкусу, перемешать.

3. Свежую зелень вымыть, большую часть мелко порубить, несколько листиков оставить для украшения. Сыр натереть на мелкой терке.

4. Начинить лодочки из цуккини рисово-овощной начинкой, сверху посыпать зеленью и тертым сыром. Сложить начиненные половинки вместе, чтобы получился целый цуккини.

5. Выложить цуккини на противень, смазанный раст. маслом, запекать 15–20 мин в духовке, нагретой до 180–200°С.

6. Готовые цуккини выложить на овальное блюдо, украсить цветками из помидоров и огурцов, листиками свежей зелени.

Ирина Жукова советует

- **По этому рецепту можно приготовить кабачки и баклажаны.**
- **Время приготовления блюда сократится, если цуккини опустить на 5 мин в горячую воду.**
- **Фаршированные овощи хорошо подавать горячими со сметаной.**

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 6–8

Анна Розина, г. Саратов. **Предлагаю Ирине Жуковой приготовить это необычное и вкусное блюдо.**

Закуска "Мозаика" из перцев и печени

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 желтых сладких перца, по 2 красных и зеленых перца; 500–700 г говяжьей печени; 2 моркови; 1 луковица; 100 г сливочного масла; соль; зелень; лук-порей для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из сладкого перца удалить семена. Каждый овощ разрезать на четвертинки. Выложить на противень, запекать 15 мин в духовке, нагретой до 200°С.

2. Печеные перцы вынуть, накрыть фольгой, дать остыть, удалить кожицу.

3. Печень нарезать на кусочки, обжарить с двух сторон на сковороде с 50 г сливочного масла, посолить, переложить на тарелку.

4. Лук и морковь очистить, мелко нарезать, выложить на сковороду, где жарилась печень. Добавив слив. масло, жарить до готовности. Жареные овощи и печень пропустить через мясорубку.

5. Миску застелить пищевой пленкой, чтобы концы свисали. Выложить купол из четвертинок перца разного цвета, укладывая их внахлест.

6. На перцы выложить половину печеночного паштета, накрыть остатками красного и желтого перцев. Добавить паштет, накрыть четвертинками зеленого перца, утрамбовать, накрыть концами пленки. Поставить в холодильник на 2 ч.

7. Перед подачей на стол развернуть пленку, перевернуть паштет на тарелку, удалить пленку. Украсить кольцами порея, завитком из масла, зеленью.

Ирина Жукова советует

- **Перед тем как выложить в миску перец, на пленке сделайте надрезы ножом для стекания жидкости из перцев.**
- **Это блюдо можно приготовить также с мясным фаршем.**



Запасы из погребка

К началу лета в дачном погребе большой и дружной семьи Донских из Москвы еще не иссякли запасы прошлогодних заготовок, да и в морозильнике остались замороженные ягоды. Так что было чем удивить и угостить гостей из редакции. Банки с заготовками заранее привезли с дачи младшая дочь Юлия и внучка, школьница Наташа, целый багажник заполнили. А ягоды, жимолость и облепиху, размораживали прямо при нас. Глава семьи — бабушка Елена Игоревна, в прошлом школьный учитель, заготовками занимается уже 18 лет, с тех пор как купили дачу. Вместе с мужем они превратили свой дачный участок в настоящую кладовую овощей и фруктов. Чего у них только не растет, начиная с картошки и зелени и кончая редкими ягодами типа жимолости, свежий вкус которой нас поразил. В парничке и теплице спеют перцы, помидоры, баклажаны, огурцы. Радуют глаз плодовые деревья и кустарники. На рынок ни за чем ходить не надо! В семье есть правило: сначала все наедаются ягодами и фруктами, а потом уже варят варенье и компоты. С середины лета на даче начинается настоящий аврал по заготовкам. Помочь Елене Игоревне приезжает и старшая дочь Кира со своей семьей. Они даже соревнуются, кто больше банок огурцов и помидоров закатает в день. На даче есть погребок, где хранятся заготовки, которые зимой понемногу отвозятся в Москву. Елена Игоревна знает множество рецептов, ими она щедро поделилась с нами. Все проверены на практике не один год. Некоторые заготовки мы попробовали — вкус отменный! Думаю, и вам понравится. Попробуйте!

В гостях побывали редактор Наталья Колесникова и фотограф Дмитрий Позднухов

Салат из капусты



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг огурцов; 1 кг моркови; 1 кг белокочанной капусты; 300 г белого сладкого лука; зелень петрушки и сельдерея; 2 ст. л. сахара; 1 ст. л. соли; 2 ст. л. уксусной эссенции; 200 г растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все овощи и зелень вымыть. Лук и морковь очистить, у капусты удалить верхние листья. Морковь нарезать кружками, лук — колечками. Капусту нашинковать соломкой. Зелень крупно нарезать.

2. Все овощи и зелень соединить в миске, посолить, посахарить, залить 100 г растительного масла, перемешать. Оставить на 15–20 мин, чтобы овощи дали сок.

3. Выделившийся сок слить в кастрюлю, добавить остатки растительного масла, довести до кипения, варить в течение 10 мин. В конце добавить уксусную эссенцию, перемешать.

4. Наполнить салатом небольшие стерилизованные банки, залить кипящим маринадом и сразу закатать стерильными крышками.

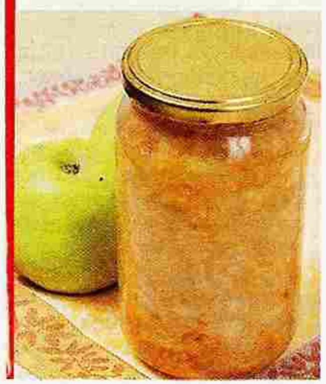
Заготовка из яблок для пирогов

ПОНАДОБИТСЯ

- 3–5 кг яблок кислых сортов
- **Для сиропа:**
- на 1 л воды — 300 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки очистить от кожуры, удалить семена, нарезать на дольки толщиной 1 см. Можно использовать специальную яблокорезку.



2. Поставить на огонь большую кастрюлю с водой, довести до кипения. Нарезанные яблоки порциями выкладывать в дуршлаг и опускать в кипящую воду на 1 мин.

3. Вынуть яблоки из воды, дать воде стечь в другую кастрюлю. Сразу выложить яблочную массу в стерилизованные банки, прикрыть стерилизованными крышками.

4. Из отвара, в котором бланшировались яблоки, приготовить сироп, в каждый литр отвара добавить 300 г сахара, довести до кипения.

5. Залить кипящим сиропом яблоки в банках доверху и сразу же закатать крышками. Перевернуть, дать остыть.

6. Хранить заготовку в прохладном месте.

Помидоры маринованные

ПОНАДОБИТСЯ

- 5–7 кг помидоров; 2–3 головки чеснока; корень хрена; листья хрена; зонтики укропа; листья черной смородины; зелень петрушки; черный перец горошком
- **Для маринада на 1,5 л воды:** 1 ст. л. (с горкой) соли; 2 ст. л. сахара; 1 ч. л. уксусной эссенции; 1 ч. л. водки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры и зелень вымыть, обсушить. Чеснок разделить на зубчики, очистить. Корень хрена очистить, нарезать на кусочки. Наколоть помидоры у плодоножки деревянной зубочисткой несколько раз.

2. На дно стерилизованной банки положить 3 листа смородины, 3 зубчика чеснока, перец, кусочки хрена. Наполнить помидорами плотно. Закрыть листом хрена. Залить кипятком на 10 мин. Воду слить в кастрюлю, добавить соль и сахар, вскипятить.

3. Снова залить банки кипящим рассолом доверху. Добавить в каждую банку по 1 ст. л. уксусной эссенции и водки. Закатать крышками, перевернуть, укутать, оставить до остывания.

Сезон овощей



Я всегда любила готовить, и окружающим нравится, как я это делаю.

Мариам Матевосовна Довлатова, г. Новороссийск

Закуска из баклажанов

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг баклажанов; 2 луковицы; 2 зубчика чеснока; 3–4 средних помидора; 1–2 ст. л. томатной пасты; 1–2 зеленых или красных болгарских перца; петрушка; укроп; кинза; соль по вкусу; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны вымыть, отрезать хвостики, нарезать пластинами 0,5 см толщиной (если большие, то сначала разрезать пополам) и пересыпать солью.

2. Через 30 мин отжать баклажаны и обжарить на растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки.

3. Лук очистить. У перца удалить семена. Все мелко нарезать и спассеровать на растительном масле.

4. Помидоры очистить от кожицы и измельчить. Томатную пасту развести в 0,5 стакана воды. Все смешать с луком и перцем.

5. Готовой помидорной массой залить баклажаны и варить 5 мин.

6. В конце варки посыпать измельченной зеленью и чесноком, перемешать, и снять с огня.

7. Сразу же разлить кипящую овощную массу в заранее простерилизованные горячие банки и закатать стерилизованными крышками. Банки перевернуть, накрыть и оставить до полного остывания.

Ирина Жукова советует

● **Для того чтобы легко снять кожицу с помидоров, нужно залить их кипящей водой и оставить на 30 с.**

● **Баклажаны можно не пересыпать солью, а замочить в соляном растворе, а затем хорошо их отжать.**



Раиса Кудрявская, г. Малин. **Такое овощное ассорти я заготавливаю на зиму каждый год, а потом угощаю моих дорогих друзей и близких.**

Ассорти из овощей

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 огурца; 4 помидора; 1 кабачок; 3 болгарских перца; 2 моркови; головка чеснока; 200 г капусты; перец горошком; лавровый лист

● **Для маринада на 1,5 л воды:** 100 мл 9-процентного уксуса; 1,5 ст. л. соли; 3 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи вымыть. Перец очистить и разрезать на 6 частей, кабачки, морковь, нарезать, чеснок очистить, капусту крупно нашинковать.

2. Приготовить маринад. Воду довести до кипения, добавить уксус, соль и сахар.

3. Все овощи выложить в простерилизованные банки. Сверху положить несколько горошин черного перца и два лавровых листочка. Залить маринадом, стерилизовать 15 мин, закрутить банки железными крышками. Перевернуть, поставить на пол, укрыть одеялом до остывания.

Салат "Щедрое лето"

Марина Одуева, с. Новое Акшино



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг кабачков; 1 кг патиссонов; 1 кг моркови; 150 г чеснока; 150 г зелени; 1 стакан растительного масла; 1 стакан 9%-ного уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

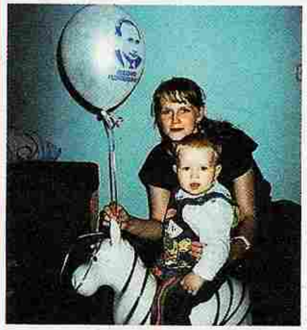
1. Овощи нарезать, перемешать и оставить на 2 ч, чтобы дали сок.

2. Овощную массу поставить на огонь, довести до кипения, варить 10 мин, постоянно помешивая. В конце варки добавить чеснок и рубленую зелень, влить масло и уксус, перемешать и снять с огня.

3. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Заправка для супа

Надежда Никончук, г. Искитим. **Зимой достаточно положить в бульон картошку и несколько ложек заправки — и вкусный супчик готов!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг помидоров; 0,5 кг моркови; 0,5 кг лука; 0,5 кг болгарского перца; 1 стакан перловки; 0,5 стакана сахара; 1 стакан растительного масла; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перловку промыть, замочить в воде на ночь. Отварить до готовности в подсоленной воде. Помидоры пропустить через мясорубку, отжать сок. Довести его до закипания. Морковь мелко нарезать, обжарить до полуготовности.

2. Лук очистить, нарезать полукольцами. Перец нарезать соломкой, смешать с луком и обжарить на медленном огне до готовности.

3. Соединить все овощи, перловку, томатный сок, перемешать. Добавить соль, сахар, довести до кипения и сразу разлить в стерилизованные поллитровые банки, закатать и перевернуть до остывания.

Варенье из зеленых помидоров

Маргарита Антипина, пос. Свободный. **Моя мама часто покупает ваш журнал и многие рецепты берет себе на заметку.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг зеленых помидоров; 1 кг сахара; 1 лимон; сухие корки апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крупные помидоры нарезать на дольки, мелкие наколоть и сложить в емкость для варки. Лимон пропустить через мясорубку.

2. К помидорам добавить сахар, лимон. Сухие корки апельсина размолоть в кофемолке, добавить в помидорную смесь, оставить на сутки. Поставить массу на медленный огонь, довести до кипения и кипятить в течение 5 мин.

3. Снять с огня, дать остыть, затем снова прокипятить. Так повторить еще 2 раза.

4. Готовое горячее варенье переложить в стерилизованные литровые банки и закатать крышками.



Татьяна Калинина, пос. Талашкино. **Без своего огорода не обойтись. Каждый год мы с мамой делаем заготовки впрок. Вот рецепт одного несложного салата.**

Салат из сладкого перца

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг перца; 1 л воды; 1 стакан сахара; 1 ст. л. соли; 1 стакан столового уксуса; 3–4 ст. л. растительного масла; черный перец горошком; лавровый лист; семена белой горчицы по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать тонкой соломкой. Выложить в большую кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла весь перец. Добавить сахар, соль, уксус, масло и специи.

2. Поставить на огонь, довести до кипения, осторожно перемешать, варить еще в течение 7 мин.

3. Горячую массу разлить в подогретые стерилизованные банки и закатать.

Салат "Романовский"

Ирина Набатова, г. Елец



ПОНАДОБИТСЯ

● 3 кг помидоров; 6 болгарских перцев; 7 зубчиков чеснока; 6 луковиц; 200 г сахара; 1 ст. л. соли; 0,5 ч. л. молотого черного перца; 1 ч. л. уксусной эссенции; 1 пучок петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи вымыть, очистить. Лук, зелень нарезать. Чеснок порубить.

2. Перец и помидоры нарезать средними кубиками. Соединить все нарезанные овощи. Выложить в кастрюлю, тушить 30 мин, аккуратно помешивая.

3. В конце варки добавить в кастрюлю уксусную эссенцию, варить еще 10 мин, затем снять с огня и сразу разлить в подогретые стерилизованные банки, закатать.

Зимний салат с фасолью



Очень люблю готовить, особенно печь и делать на зиму заготовки. Вот рецепт одной из них. Понадобится: 0,5 кг фасоли (любой); 2 кг баклажанов; 1,5 кг помидоров; 0,5 кг сладкого перца; 0,5 кг моркови; 200 г чеснока; 100 мл 9-процентного уксуса; 70 г соли; 0,5 л раст. масла; 1,5 стак. сахара. Фасоль отварить до полуготовности. Баклажаны и сладкий перец нарезать кубиками. Помидоры пропустить через мясорубку. Морковь натереть на терке. Чеснок также натереть или пропустить через чесночный пресс. Масло перелить в кастрюлю и довести до кипения. Постепенно ввести все подготовленные ингредиенты. С момента повторного закипания варить 40 мин. Приправить солью, сахаром и уксусом. Салат разложить по простерилизованным банкам, закатать и укутать.

Елена Федотова, г. Нижний Новгород



Сергей Кузнецов, г. Красноярск. **Эту капусту можно использовать и как закуску, и как заправку к супам.**

Цветная капуста в маринаде

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг цветной капусты; 2 моркови; 150 мл растительного масла; 1 ч. л. меда; 0,5 стакана сахара; 2 ст. л. соли; 3 ст. л. клюквы или брусники; 100 г столового уксуса; 6 горошин перца; 2 лавровых листа; кусочек острого красного перца; 5 зубчиков чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту разобрать на соцветия, залить горячей водой, посолить. Варить 5 мин. Морковь и чеснок очистить. Морковь нарезать кружочками.

2. На дно 3-литровой банки выложить специи, чеснок, морковь, клюкву или бруснику. Плотно заполнить банку соцветиями цветной капусты.

3. Приготовить маринад. Соединить 1 л воды, 100 г уксуса, растительное масло, сахар, мед, соль, хорошо перемешать, довести до кипения.

4. Залить горячим маринадом банку с капустой доверху, закатать крышкой. Перевернуть, дать остыть.

Быстрая капуста

Тамара Клепова, г. Ростов-на-Дону. **Капусту, заквашенную по этому способу, мы едим с ранней осени до поздней весны.**



ПОНАДОБИТСЯ

● белокочанная капуста; морковь; черный перец горошком; лавровый лист; **для рассола на 1 л воды:** 1 ст. л. соли; 1 ст. л. сахара; 1 ст. л. меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи подготовить. Морковь очистить и нарезать тонкой соломкой. Капусту нашинковать. Смешать, добавить перец и лавровый лист. Переложить в кастрюлю или банку.

2. Приготовить рассол. Для этого в 1 л горячей воды растворить соль, сахар и мед. Капусту залить рассолом. Рассол готовить порциями по 1 л и постепенно заливать капусту, пока он полностью ее не покроет.

3. Капусту поставить на день в теплое место, потом убрать в прохладное место. Капуста будет готова на 2–3 сутки.



Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 20–30

Антонина Максименко, Ставропольский край. **Посылаю свой проверенный годами рецепт заготовки.**

Баклажаны в томатном соке на зиму

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг баклажанов; 1 кг лука; 300 г моркови; 1 кг сладкого зеленого перца; 200 мл раст. масла; 1 л свежевыжатого томатного сока с мякотью; веточки петрушки и укропа; лавровый лист; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны вымыть, нарезать кружками толщиной 1,5 см. Залить холодной подсоленной водой (на 1 л воды — 1 ст. л. соли). Оставить на 1 ч, чтобы удалить горечь.

2. Воду слить, баклажаны отжать руками. Обжарить каждый кружок с двух сторон на растительном масле до легкого подрумянивания. Выложить в миску.

3. Приготовить заправку. Лук очистить, нарезать полукольцами. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Перец очистить от семян, нарезать соломкой. Лук и перец обжарить на сковороде с растительным маслом, добавить морковь, перемешать, жарить 5–7 мин. Влить к овощам томатный сок с мякотью, тушить 10 мин. Посолить, поперчить, перемешать, тушить еще в течение 5 мин.

4. Приготовить несколько литровых банок. На дно каждой банки положить по лавровому листу, 2 веточки петрушки и укропа. Далее выкладывать слоями: жареные баклажаны — 3 ст. л. заправки — баклажаны — заправка, и так до заполнения банки, уплотняя слои ложкой. Залить заправкой, накрыть крышкой. Стерилизовать 10–15 мин, закатать крышками.

Ирина Жукова советует

● Вместо томатного сока можно использовать разведенную водой томатную пасту.
● Если в заправку добавить немного нарезанного чеснока и молотой паприки, это улучшит вкус заготовки.

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 8–10

Анастасия Чеботарь, г. Дзержинск. **Хочу поделиться рецептом заготовки, мы с мамой делаем ее не первый год.**

Пикантное ассорти без уксуса

ПОНАДОБИТСЯ

● **На банку (3 л):** 1 кг средних огурцов; 1,3 кг средних помидоров; 2 яблока; 1 сладкий желтый перец; 1 горький перец; 5 зубчиков чеснока
● **Для рассола:** 2 ст. л. соли без верха; 3 ст. л. сахара с верхом; 200 мл яблочного сока без мякоти из пакета; 3 веточки петрушки; 3 зонтика укропа; 3 лавровых листа; 7 горошин черного перца; 1,25 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все овощи и зелень вымыть. Огурцы замочить в холодной воде на 3 ч. Сладкий перец и яблоки очистить от семян. Яблоки нарезать дольками, перец — кольцами. Помидоры не резать. Горький перец нарезать кусочками. Чеснок очистить. Воду вскипятить.

2. На дно 3-литр. стерилизов. банки выложить: огурцы (вертикально, столбиками); зонтики укропа; петрушку; кусочки горького перца; зубчики чеснока. Сверху — яблоки, помидоры, сладкий перец, кусочки горького перца. Залить банку кипятком до краев. Накрыть стерил. крышкой, оставить на 20 мин.

3. Затем воду из банки слить в кастрюлю, довести до кипения. Вылить в банку, еще раз оставить на 20 мин. Снова слить воду в кастрюлю. Отлить 1 стак. воды. Добавить 200 мл яблочного сока, соль, сахар. Довести до кипения, налить в банку и закатать крышкой. Закатанные банки перевернуть, накрыть одеялом, оставить до остывания.

Ирина Жукова советует

● Огурцы для заготовок промыть со щеткой под струей воды. Концы огурцов лучше отрезать.
● Выбирайте для консервирования помидоры с толстой кожурой небольшого размера.
● Зелень советую вымыть несколько раз.

Со своего огорода



Летом на своем небольшом огородике я выращиваю морковку, свеклу, огурцы, зелень. Урожай хоть и скромный, но заготовленные летние дары зимой радуют меня и моих детей: дочь, зятя и внучку.

Татьяна Левина, г. Красногорск

Маринованный салат

ПОНАДОБИТСЯ
- 5 кг огурцов
- 1 кг лука
- 6 ч. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 20 ст. л. 9-процентного уксуса
- 1 стакан растительного масла
- зелень петрушки и укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы вымыть, нарезать кружками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Зелень тщательно вымыть и мелко порубить.

2. Выложить все это в эмалированную посуду (кастрюлю, таз), добавить растительное масло, соль, сахар, уксус, перемешать и оставить мариноваться на сутки.

3. Затем разложить салат в стерилизованные поллитровые банки и прикрыть крышками. Банки поставить в кастрюлю с горячей водой (вода чуть выше половины банки, чтобы не попала внутрь) и стерилизовать 15–20 мин. По окончании стерилизации банки закатать стерилизованными крышками.

Заготовка для супов из щавеля

ПОНАДОБИТСЯ
- 2–3 кг щавеля; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вымытые и нарезанные листья щавеля положить в кастрюлю, залить 200–250 мл кипящей воды, добавить соль по вкусу. Перемешать, поставить на огонь.

2. По мере оседания щавеля добавлять листья, чтобы заполнить всю кастрюлю. Кипятить в течение 5 мин.

3. Затем выложить полученную массу в предварительно простерилизованные поллитровые банки и закатать простерилизованными крышками.

Ирина Жукова советует

- **Для улучшения вкуса и аромата в маринады для овощей можно добавлять зубчики чеснока, гвоздику, листья или корни хрена, листья вишни и смородины, эстрагон и базилик.**
- **Для пикантности в банки с маринованными огурцами и помидорами можно добавить кусочки красного горького перца и ломтики сладкого перца.**
- **Огурцы перед засолкой советую 2–4 ч подержать в холодной воде.**



Ирина Поспехова, г. Одинцово. **К сезону заготовок хочу предложить универсальный рецепт рассола практически для всех видов овощей.**

Рассол "Универсальный"

ПОНАДОБИТСЯ

На 1 л воды:
- 2,5 ст. л. соли
- 2 ст. л. сахара
- 0,5 стакана 9-процентного уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В эмалированную кастрюлю налить 1 л холодной воды.

2. Добавить в воду соль, сахар и уксус. Хорошо размешать и довести до закипания.

3. Подготовить банки. Для этого промыть их и стерилизовать в течение 25 мин.

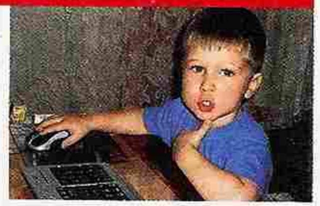
4. Заполнить банки вымытыми овощами, добавить специи, залить кипящим рассолом. Банки закатать.

Совет от Ирины:

- **Банки с закручивающимися крышками можно не стерилизовать, а тщательно вымыть с содой, а сделанные в них заготовки хранить в холодильнике.**

Капуста по-мексикански

Татьяна Федорищева, г. Юрга. **Вот рецепт отличного засола.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 4 кг капусты; 4 моркови; 6 зуб. чеснока; лавр. лист; черный перец горошком
- **Для рассола:** 1,5 л воды; 4 ст. л. соли; 1 стак. сахара; 1 стак. раст. масла; 1 стак. 9-процентного уксуса

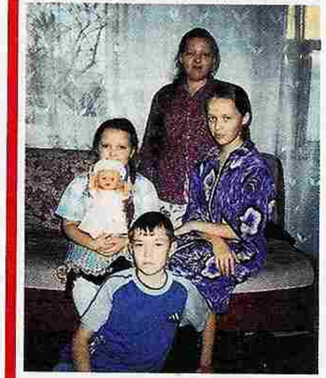
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить тертую морковь и шинкованную капусту. Добавить лавр. лист, перец. Залить кипящим рассолом (уксус влить отдельно в последнюю очередь), поставить под гнет на сутки.

2. Переложить капусту в банки, закрыть крышками, хранить в погребе.

Кабачки в томате

Елена Литвиненко, г. Прокопьевск. **Этим рецептом я пользуюсь уже несколько лет.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 кг кабачков; 10 сладких перцев; 6–10 помидоров; 3–4 луковицы; 1 л томатной пасты; 1/2 стакана растительного масла; 2/3 стакана сахара; 1 ст. л. соли с горкой; 1 ч. л. уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все овощи хорошо вымыть. Лук очистить, у перцев удалить семена. Кабачки нарезать кубиками, перец, помидоры и лук — полукольцами.

2. Томатную пасту, масло, сахар и соль соединить, перемешать и вскипятить. В полученную массу добавить кабачки и тушить в течение 15–20 мин.

3. Затем к кабачкам добавить перец и тушить еще 10 мин. Положить лук и через 10 мин добавить помидоры. Все вместе тушить еще 10 мин.

4. В последнюю очередь добавить уксус, салат перемешать, снять с огня, разложить по банкам и закатать.

Зеленые сосульки

Лариса Динейкина, г. Благодарный, Ставропольский край. **По этому рецепту я заготовила 15 семьсотграммовых банок, 4 литровые и 1 поллитровую банку. Эти помидоры нравятся и дома, и на работе.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 10 кг зеленых помидоров "сосулек"; 0,5 кг лука; зелень; 200 г чеснока; перец горошком
- **Для маринада:** 5 л воды; 200 г соли; 400 г сахара; 1 бутылка 6-процентного уксуса; аспирин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры разрезать вдоль на 4 части. Лук нарезать кольцами, чеснок порубить. Зелень измельчить. Все перемешать, добавить перец и разложить по стерилизованным банкам.

2. В воду добавить соль, сахар, уксус. Довести до кипения и положить аспирин (1 таблетка на 1 л воды). Горячим маринадом залить помидоры и банки закатать.



Татьяна Соловьева, г. Новый Уренгой. **Моя домашняя икра получается вкуснее магазинной!**

Кабачковая икра

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 средних кабачка; 2 моркови; 3–4 луковицы; 3 помидора; растительное масло; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить, мелко нарезать. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук и морковь перемешать, посолить, тушить на растительном масле 10–15 мин.

2. С кабачков срезать кожицу, мякоть нарезать кубиками, посолить, поперчить. Тушить отдельно 30 мин в растительном масле. Лук с морковью добавить к кабачкам, хорошо перемешать и тушить все вместе еще 10 мин.

3. Готовую горячую икру сразу переложить в подогретые стерилизованные банки, закатать их крышками. Перевернуть вверх дном. Укутать.

Салат "Вкуснятина"

Елена Великанова, г. Инсар. **Я люблю готовить и особенно делать заготовки на зиму. Все, кто пробовал этот салат, спрашивали рецепт.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 2 кг баклажанов; 0,5 кг сладкого перца; 0,5 кг моркови; 0,5 л растительного масла; 1,5 кг помидоров; 100 г чеснока; 150 г сахара; 50 г соли; 1 ст. л. уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны нарезать мелкими кубиками. Перец, удалив семена, нарезать соломкой. Помидоры нарезать кубиками. Морковь натереть. Чеснок порубить. Смешать все, кроме чеснока и уксуса. Варить 40 мин. За 10 мин до окончания варки добавить чеснок и перемешать.

2. В конце варки влить уксус и перемешать. Снять с огня, разложить в стерилизованные банки и закатать.

Соус из слив



Здравствуйте! Мне хочется поделиться с читателями любимого журнала оригинальным рецептом. В сезон слив я делаю из них очень вкусную заготовку — соус, который всем моим родным и знакомым очень нравится. Для соуса вам понадобится: 2,5 кг слив (сорта "венгерка"); 300 г чеснока; 400 г сахара; 2 ст. л. соли; 1 стручок сладкого перца. Сливы нужно хорошо вымыть и, удалив косточки, пропустить через мясорубку. Очистить чеснок. Перец вымыть и, удалив семена, вместе с чесноком пропустить через мясорубку.

Затем все компоненты соединить и перемешать. Приправить солью и сахаром, поставить на огонь. Довести массу до кипения и варить, помешивая, в течение 30 мин. Банки заранее стерилизовать. Горячий соус разложить по банкам и закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Елена Усова, г. Москва



Елена Клюйкова, г. Энгельс. **Предлагаю свой проверенный рецепт, на фото мой любимый сынок.**

Кабачки отличные

ПОНАДОБИТСЯ

- 1,5–2 кг кабачков; 2 лавровых листа; 2 зонтика укропа; 6 листьев смородины; 2 зубчика чеснока
- **Для маринада на 3-л банку:** 1,5 ст. л. соли; 2 ст. л. сахара; 2 таблетки аспирина; 1 ч. л. уксусной эссенции

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачки и зелень хорошо вымыть. Чеснок очистить. На дно стерилизованной банки положить лавровый лист, зонтики укропа, листья смородины, зубчики чеснока.

2. Маленькие кабачки разместить в банке целиком вертикально, большие — нарезать. Кожицу не снимать.

3. Прямо в банку насыпать соль, сахар, положить аспирин, добавить уксусную эссенцию. Залить кипятком, накрыть стерилизованной крышкой и стерилизовать в кипящей воде 10 мин. После этого банку закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат "Аленка"

Ольга Нешта, г. Белореченск. **Я стараюсь готовить так, чтобы нравилось и мужу, и сыну. Этот салат использую и как закуску, и как заготовку для борща. На фото я с мужем Алексеем.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 4 кг свеклы; 1,5 кг помидоров; 500 г сладкого перца; 200 мл 6–процентного уксуса; 60 г соли; 200 г сахара; 200 г чеснока; 500 мл растительного масла; 500 г лука; 2 ст. л. хмели-сунели; 2 ст. л. рубленой петрушки; 0,5 горького перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу, лук и чеснок очистить. Свеклу натереть. Сладкий перец, удалив семена, нарезать полукольцами. Чеснок порубить. Лук пассеровать в масле.

2. К нарезанным помидорам добавить уксус, чеснок, петрушку, соль, сахар, перемешать. Добавить свеклу, сладкий перец, лук, довести до кипения, тушить 40 мин. В конце положить горький перец.

3. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать.

Витамины про запас



Скоро время заготовок, консервирования овощей. Предлагаю на ваш суд свои проверенные рецепты. Когда зимой откроете баночку этого салата, заправьте его майонезом, перемешайте и подавайте на стол. Вкусно!

Татьяна Гресева, Воронежская обл.

Салат "Здоровье" из овощей с яблоками

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг капусты; 1 кг лука; 1 кг моркови; 1 кг сладкого болгарского перца; 1 кг кислых яблок; 1 кг помидоров; лавровый лист; перец горошком по вкусу; 3 ст. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь отварить в кожуре до полуготовности. Очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, нарезать полукольцами. Из перца удалить семена, нарезать кусочками. Яблоки без сердцевины нарезать соломкой, капусту нашинковать. Все овощи, кроме помидоров, соединить, посолить, перемешать.

2. На дно 750-граммовых банок положить лавровый лист, перец горошком, нарезанные помидоры.

3. Затем наполнить банки овощным салатом, накрыть крышками, стерилизовать 30 мин. Закатать, хранить в прохладном месте.

Ирина Жукова советует

● **Для лучшего сохранения овощных заготовок без уксуса советую добавлять в банки немного лимонной кислоты.**

● **С уксусным маринадом можно заготовить не только чеснок, но и морковь, тыкву, кабачки, нарезанные кусочками.**



Яна Владимировна Федорян, г. Новочеркасск. **В моей семье трое мужчин, и для них я стараюсь готовить вкусные и полезные блюда. Рецепт этой закуски пришелся по вкусу и моей семье, и нашим друзьям.**

Помидоры по-армянски

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг спелых помидоров; 1 головка чеснока; 2 пучка укропа; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры вымыть. Сделать посредине каждого по горизонтали глубокие надрезы (но не до конца), чтобы развернуть помидор на половинки. Обильно посолить половинки изнутри.

2. Чеснок очистить, порубить. Укроп измельчить. Все перемешать. Между половинками помидоров выложить слой укропа с чесноком. Половинки соединить.

3. Помидоры уложить в кастрюлю в 2–3 ряда. Накрыть тарелкой, поставить на сутки под гнет в комнате. Когда дадут сок, поставить в холодильник. Через 3 дня помидоры готовы к употреблению.

Маринованный чеснок

Алевтина Суркова, г. Сергиев Посад. **Чеснок хорошо хранится при температуре 15–20°. На фото мой внук.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг чеснока; 200 мл 9–процентного уксуса; 20 г соли; 50 г сахара; 2 ч. л. хмели-сунели; 4–5 горошин черн. перца; 3 лавр. листа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить уксус, 200 мл воды, соль, сахар, приправу и специи.

2. Довести до кипения, но не кипятить, остудить.

3. Чеснок очистить, ошпарить кипящей соленой водой и обдать холодной. Выложить в банки с лавр. листом и перцем. Залить маринадом, плотно завязать бумагой.

Зимний плов в баночках

Наталья Рыбакова, пос. Воротынец, Нижегородская обл. **Эту заготовку можно взять с собой в командировку или в поход, да и дома выручает. У меня получается 12 поллитровок.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 3,5 кг спелых помидоров; 0,5 кг сладкого перца; 700 г моркови; 700 г лука; 2 стак. вар. риса; 2 ст. л. сахара; 3 ст. л. соли; 0,5 л раст. масла; 1 ст. л. 9-процентного уксуса; 1 банка (500 г) мясной тушенки; соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры и очищенный от семян перец пропустить по отдельности через мясорубку. Помидорную массу варить 30 мин.

2. Лук, морковь очистить, измельчить. По отдельности обжарить лук, морковь, перец на раст. масле.

3. Соединить овощи, помидорную массу, тушенку, рис, соль, специи, перемешать, тушить 15 мин. Добавить уксус, тушить еще 15 мин. Разложить плов в стерил. банки, закатать.

Легкий борщ на зиму

Людмила Гудкова, г. Смоленск. **Это рецепт моей мамы. Легко готовится и хорошо хранится. Получается 20 поллитровых банок.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 4 кг капусты
- 1,5 кг моркови
- 1,5 кг лука
- 2 кг помидоров
- 3 кг свеклы
- 700 г сладкого перца
- 1 стакан столового уксуса
- 3 ст. л. соли
- 3 ст. л. сахара
- 500 г жира или маргарина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи очистить, мелко нарезать. Морковь и свеклу натереть на крупной терке.

2. Обжарить по очереди на сковороде с жиром лук, морковь, свеклу.

3. Затем все соединить в большой емкости, добавить помидоры, перец, капусту, соль, сахар, уксус, остатки жира, тушить 40 мин.

4. Разложить в стерилизованные банки, закатать.



Елена Федотова, г. Нижний Новгород. **У меня в семье трое мужчин, заготовки делаю постоянно.**

Салат зимний с фасолью

ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг фасоли; 2 кг баклажанов; 1,5 кг помидоров; 0,5 кг сладкого перца; 0,5 кг моркови; 200 г чеснока; 100 г стол. уксуса; 0,5 л раст. масла; 70 г соли; 1,5 стакана сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Фасоль сварить отдельно до полуготовности. Помидоры пропустить через мясорубку.

2. Баклажаны и сладкий перец, очищенный от семян, нарезать кубиками. Морковь и чеснок очистить, натереть на терке.

3. Довести до кипения растительное масло в кастрюле, выкладывать все компоненты по очереди, варить 40 мин. В конце варки добавить соль, сахар, уксус, перемешать. Разложить горячий салат по банкам, закатать, укутать.

Перец фаршированный

Ирина Сеногноева, г. Кировоград. **Получается очень вкусно.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 5 кг перца; 2 стак. раст. масла; 1 стак. 9-процентного уксуса; 2 ст. л. соли; 2 стак. сахара; 10 головок чеснока; 1,5 кг помидоров; зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец очистить от семян, 1 кг помидоров нарезать. Чеснок мелко нарезать. Помидоры и чеснок перемешать. Нафаршировать перец помидорной массой, выложить в кастрюлю, пересыпать петрушкой, луком и укропом.

2. Выжать сок из остатков помидоров. Перемешать сок с маслом, уксусом, солью, сахаром, прокипятить в течение 15 мин.

3. Перец разложить по банкам, залить этим маринадом, закатать. Перевернуть, накрыть одеялом на ночь.

Красный перец



Этот рецепт вкусной закуски мне достался от любимой бабушки. Понадобится: 5 кг сладкого красного перца; 1 стакан растительного масла; 1 л воды; 100 мл 4-процентного уксуса; 2 ст. л. соли; лавровый лист и перец горошком; 2 кг чеснока; зелень сельдерея или петрушки.

Сначала нужно подготовить перец: вымыть, удалить семена вместе с плодоножками, еще раз ополоснуть. Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Для начинки чеснок очистить, нарезать кружочками. Зелень вымыть, порубить, смешать с чесноком. Для маринада в воду добавить соль, уксус, масло, перец горошком и лавровый лист. Довести до кипения и выложить сладкий перец. Варить 4 мин. Вынуть перец, начинить чесночной смесью и уложить в банки. Из кипящего маринада удалить лавровый лист и залить им перцы. Банки стерилизовать 30 мин и закатать.

Светлана Саркисян, Краснодарский край



Наталья Кондратьева, г. Курск. **Наступает пора заготовок, и я решила поделиться рецептом.**

Цветная капуста в томате

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг цветной капусты
- 1 кг помидоров
- 5 сладких перцев
- 1 кусочек горького перца
- 1 стакан растительного масла
- 100 г соли; 200 г сахара
- 10–12 зубчиков чеснока
- 1 ч. л. уксусной эссенции

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту вымыть, разделить на соцветия. Выложить в горячую подсоленную воду, варить в течение 10 мин, затем откинуть на дуршлаг, остудить.

2. Помидоры и перец вымыть, пропустить через мясорубку, добавить специи.

3. Помидорную смесь довести до кипения, затем добавить капусту, варить 15 мин на слабом огне.

4. В конце варки добавить в смесь уксусную эссенцию. Разложить салат по стерилизованным банкам и закатать крышками.

Лечо по-болгарски

Наиля Двухбабная, г. Казань. **Я молодая мама. В конце лета обязательно будем консервировать продукты на зиму.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 кг помидоров; 1,5 кг сладкого перца; 1 кг репчатого лука; 300 г растительного масла; 100 г сахара; 1,5 ст. л. уксусной эссенции

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку. Лук очистить, нарезать кольцами и смешать с помидорами.

2. Получившуюся массу варить до тех пор, пока лук не станет мягким. Перец очистить от семян, мелко нарезать. Выложить к помидорам. Все кипятить еще 40 мин.

3. За 15 мин до окончания варки добавить в массу растительное масло, перец и соль. В конце влить уксусную эссенцию, перемешать и снять с огня.

4. Горячее лечо разлить в теплые стерилизованные банки, закатать.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 8–10

Добавим перчика!



Предлагаю свой проверенный рецепт вкусного лечо из сладкого перца. Он хорош для консервирования. Я пользуюсь им много лет. Зимой лечо идет и как салат, и как гарнир к мясу, и как добавка в борщи. Блюдо недорогое, готовить несложно, а вкусное какое! Попробуйте! На фото моя главная помощница на кухне — внучка Катя.

Светлана Майорова,
г. Ростов-на-Дону

а


б


Лечо на бис

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 кг болгарского перца (желтого и красного); 2 л сока из помидоров; 1 кг мелкого лука; 2/3 стак. сахара; 2 ст. л. соли; 2 лавровых листа; 1 ч. л. молотого кориандра; 10 горошин черного перца; 0,5 стак. 6-процентного уксуса; 1 стак. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры вымыть, нарезать на половинки, отжать сок с помощью соковыжималки или довести помидоры до кипения в кастрюле и протереть через сито (**а**).

2. Лучок очистить, вымыть, оставить целым. Перец очистить от семян, помыть, нарезать полукольцами (**б**).

3. Сок помидоров налить в большую кастрюлю. Добавить соль, сахар, растительное масло, специи (**в**). Довести до кипения. Добавить лук, кипятить 3 мин.

4. Выложить в кастрюлю с соком и луком нарезанный перец (**г**), кипятить 15 мин, в конце добавить уксус. Осторожно перемешать лечо деревянной лопаткой.

5. Горячее лечо разложить в теплые стерилизованные банки (**д**), закатать крышками. Перевернуть, накрыть до остывания. Хранить в прохладном месте всю зиму.

в


г


д


Ирина Жукова советует

● Перец для этой заготовки можно нарезать крупно, четвертинками.
● Варить лечо следует только в эмалированной кастрюле.
● Если в томатный сок при варке добавить немного чеснока, душистого перца и 2–3 гвоздики, вкус лечо улучшится.
● В лечо советую класть меньше уксуса, тогда варить его нужно 30 мин.

Фото: О. Кулагин (6)

Грибная пора

Приготовьте грибочки по моим рецептам, не пожалеете.

Галина Музыченко, г. Киев



Грибочки в банке

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для маринада на 1 л воды:** 60 мл столового уксуса; 2 ст. л. сахара; 4 ч. л. соли; гвоздика; черный перец горошком; лавровый лист по вкусу; грибы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы вымыть, нарезать кусочками, залить водой и довести до кипения. Воду слить, грибы промыть, залить водой и варить 1,5 ч. Для маринада воду довести до кипения, добавить уксус, гвоздику, перец горошком, лавровый лист, соль, сахар.

2. Грибы промыть и выложить в маринад, варить 15 мин, разложить в стерилизованные банки, закрутить крышками и перевернуть вверх дном до остывания.

Ядреные грибочки

ПОНАДОБИТСЯ

● 10 кг чернушек, груздей или рыжиков; 600 г соли; капустные листья; листья дуба; листья смородины; чеснок; горошины душистого перца; гвоздика; зонтики укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы хорошо вымыть, очистить и замочить в холодной воде.

2. Когда появится пена, воду слить, грибы залить свежей водой, повторить 3 раза.

3. Листья дуба, смородины, зонтики укропа, гвоздику хорошо вымыть и обсушить. Чеснок очистить.

4. Дно посуды, в которой будут солиться грибы, посыпать плотным слоем соли.

5. Грибы укладывать шляпками вниз, пересыпая солью и выкладывая листья дуба, смородины, перец горошком, целые зубчики чеснока, гвоздику, зонтики укропа.

6. Сверху на грибы положить деревянный круг, на круг положить груз. Оставить на одну неделю.

7. Через неделю грибы осядут, нужно слить немного рассола и добавить грибы со специями и солью.

8. Вновь поставить круг и гнет и оставить еще на одну неделю.

9. Повторять до тех пор, пока не заполнится вся посуда. Грибы должны лежать в посуде плотно.

10. Капустные листья хорошо вымыть, обсушить и плотным слоем выложить на последний верхний слой грибов.

11. Посуду с грибами накрыть крышкой, хранить в прохладном месте. Лучше всего в погребе или холодильнике.

Ирина Жукова советует

● **Соленые грибы, приготовленные способом холодной засолки, лучше всего делать в деревянной бочке.**

● **Из капустных листьев, которыми были накрыты грибы, можно сделать очень вкусные голубцы.**



Елена Маркина, г. Москва. **Грибы консервирую только с лимонной кислотой, не будет ботулизма.**

Лисички с опятами

ПОНАДОБИТСЯ

Для начинки

● 200 г опят; 200 г лисичек; 1 г лимонной кислоты; 1 ст. л. крупной соли; чеснок, лавровый лист, черный перец горошком, гвоздика, укроп, листья черной смородины по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Банки хорошо промыть и стерилизовать в течение 20–25 мин.

2. Грибы очистить, тщательно промыть, уложить в кастрюлю, довести до кипения, воду слить. Затем вновь поставить на огонь и варить в течение 50 мин.

3. В банки укладывать грибы вместе с соком, в котором они варились. Равномерно класть специи, соль и лимонную кислоту. Банки стерилизовать 20 мин., закатать, перевернуть вверх дном до полного остывания.

Маринованные маслята

Ольга Иванова, г. Ульяновск

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для маринада на 1 л воды:** 2 ст. л. столового уксуса; гвоздика; лавровый лист; перец горошком; чеснок; соль; сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маслята очистить, обязательно снять пленку со шляпок. Хорошо вымыть, залить водой и варить 2 ч. Воду слить, маслята залить чистой водой, добавить уксус, специи, соль, перец и варить 15 мин. Грибы вместе с рассолом разложить по стерилизованным банкам, поставить в кастрюлю с кипящей водой и стерилизовать 40 мин.



2. Банки закатать стерилизованными крышками и перевернуть до полного остывания.

Опята в маринаде

Юлия Стасюк, г. Чапаевск. **Маринованные опята особенно хороши.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свежих опят; 400 мл воды; 1 неполная ч. л. соли; 6 горошин душистого перца; 3 лавровых листа; корица; гвоздика; немного лимонной кислоты; 1/3 стак. столового уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для приготовления маринада в воде размешать соль, добавить душистый перец, лавровый лист, корицу, гвоздику и лимонную кислоту (на кончике ножа). Довести до кипения и варить 30 мин. Охладить и добавить 1/3 стакана 9-процентного уксуса.

2. Грибы перебрать, почистить и варить в подсоленной воде (2 ст. л. на 1 л воды) 20 мин. Откинуть на дуршлаг и остудить.

3. Грибы разложить по стерилизованным банкам, залить приготовленным маринадом и закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.



Время приготовления: 55 мин
Количество порций: 14–16

Александр Коршунов, Московская обл.. **Делаю заготовки из грибов по старому рецепту моей бабушки.**

Маринованные опята

ПОНАДОБИТСЯ

- **На 3-л банку:**
- 2 кг опят
- 2 ст. л. сахара
- 4 ч. л. соли
- 3 лавровых листа
- 6 горошин перца
- 4 гвоздики
- 2 кусочка корицы
- 3 ч. л. уксусной эссенции

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить маринад. Довести до кипения 1 л воды в эмалированной кастрюле. Затем добавить в кастрюлю лавровый лист, перец горошком, гвоздику, корицу, соль и сахар, перемешать. Варить в течение 3 мин. Затем влить в смесь уксус, дать маринаду снова закипеть и снять кастрюлю с огня.

2. Грибы почистить, выложить в дуршлаг, хорошо промыть проточной водой, оставить, чтобы стекла вода. У крупных грибов отрезать ножки и нарезать их небольшими кусочками.

3. Залить грибы холодной водой, довести до кипения и слить воду. Снова залить отваренные грибы холодной водой, посолить, довести до кипения, шумовкой постоянно снимая пену.

4. Варить грибы в течение 15–20 мин, пока они не начнут оседать на дно кастрюли. Снять с огня и дать полностью остыть. Шумовкой разложить грибы в заранее простерилизованные банки до 2/3 высоты.

5. Залить грибы маринадом до верха банки, закрыть завинчивающейся крышкой. Поставить в холодильник. Через некоторое время грибы заполнят весь объем банки. Хранить в холодном месте.

Ирина Жукова советует

- **Грибы будут ароматнее, если в банки добавить по паре зубчиков чеснока и по зонтику укропа.**
- **Для овощных маринадов и солений лучше использовать соль крупного помола.**

Фото: Ю. Балкирева



Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 18–20

Наталья Марковская, г. Вологда. **Больше всех грибов я уважаю лисички, это настоящий деликатес.**

Лисички в маринаде из лимонной кислоты

ПОНАДОБИТСЯ

- 3–4 кг лисичек
- 50 г соли
- 2 г лимонной кислоты
- **Для маринада на 1 л воды:**
- 2 ст. л. соли
- 2 ст. л. сахара
- 7–10 гвоздик
- 10–12 горошин перца
- 6 г лимонной кислоты
- 6 ст. л. столового уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лисички перебрать, удалить вялые, выбрать самые крепкие, небольшого размера. Срезать нижнюю часть ножек. Несколько раз промыть грибы в дуршлаге под холодной водой. Дать воде стечь.

2. Выложить грибы в эмалированную кастрюлю, залить водой, добавить соль и лимонную кислоту, варить, снимая пену, в течение 30–40 мин. Когда грибы осядут на дно, откинуть их на дуршлаг, чтобы стек отвар.

3. Приготовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить воды, добавить соль, сахар, перец, гвоздику, лимонную кислоту, довести смесь до кипения. В конце добавить уксус, снова довести до кипения. Снять с огня.

4. Выложить сваренные грибы в заранее подготовленные банки, утрамбовать, залить кипящим маринадом. Накрыть крышками, стерилизовать в емкости с кипящей водой: большие банки — 30 мин, маленькие — 15 мин. После стерилизации закатать. Перевернуть, оставить до полного остывания.

Ирина Жукова советует

- **По этому рецепту можно приготовить также белые грибы и маслята.**
- **У маслят нужно удалить кожицу со шляпки, чтобы они не горчили.**
- **Грибы будут ароматнее, если в банки добавить укроп и эстрагон.**
- **Первый раз грибы лучше проварить без соли, отвар слить, залить свежей водой и посолить.**

Фото: Ю. А. Карпенко



Ароматы летнего сада

У моих компотов и желе изумительный вкус. Делаю их уже несколько лет. Приятно открыть баночку, особенно зимой. Хранить банки с компотом лучше в прохладном месте.

Светлана Гунько, г. Чехов

Вишневый компот

ПОНАДОБИТСЯ
- **На 3-литровую банку:**
- 500 г вишни
- 350–400 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Банки тщательно вымыть. Простерилизовать каждую в течение 15–20 мин.

2. Вишни перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг. Удалить плодоножки.

3. Выложить ягоды в стерилизованные банки, засыпать сахаром. Залить банки доверху кипятком, закатать крышками. Перевернуть. Укутать и оставить до полного остывания.

Желе из ягод "Тройка"

ПОНАДОБИТСЯ
- 3 л сока красной смородины; 1 л сока черной смородины; 1 л сока малины
- 6 кг сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4. Ягоды вымыть. Выжать сок отдельно из каждого сорта, соединить, засыпать сахаром, перемешать. Оставить в теплом месте до растворения сахара, помешивать.

5. Разлить в поллитровые банки, закрыть пергам. бумагой, хранить в холодильнике.

Ирина Жукова советует

- **Ягоды в домашних компотах могут занимать треть объема банки и более. Чем больше ягод, тем полезнее компот.**
- **Если любите сладкий компот, положите 0,5 кг сахара на 3-литровую банку.**
- **Заливать ягоды в банке можно не только водой, но и кипящим отваром из отбракованных ягод с сахаром.**
- **Для приготовления варенья и ягод в собственном соку, косточки из вишни, слив и абрикосов необходимо удалить.**
- **Малину перед консервацией нужно поместить в холодную соленую воду (1 ч. л. соли на 1 л воды) для удаления садовых вредителей, а затем ополоснуть.**



Галина Кудрявская, Московская обл.. **Мой компот с необыкновенным вкусом.**

Компот из черешни

ПОНАДОБИТСЯ
- **На 1 л воды:** 200–300 г сахара; 3 г лимонной кислоты
- 350–400 г черешни

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Простерилизовать банки в течение 10 мин.

2. Черешню хорошо вымыть, затем удалить плодоножки. Заполнить ягодами примерно 1/3 стерилизованной банки, залить горячим сиропом, приготовленным из сахара, воды и лимонной кислоты. Накрыть крышкой.

3. Поставить банки в кастрюлю с горячей водой, довести воду до кипения. Стерилизовать 3-литровую банку в течение 15 мин. Вынуть банку из кастрюли, закатать крышкой, перевернуть и укутать.

Мармелад из цитрусовых



Екатерина Чачина, г. Москва. **Люблю простые блюда.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг любых цитрусовых
- 1 кг сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из фруктов выжать сок, вылить в большую кастрюлю. Добавить объем воды, равный объему сока, поставить на огонь, варить 20 мин.

2. Вымытую цедру цитрусовых поместить в марлевый мешочек, опустить в кастрюлю, варить 20 мин, затем вынуть. Добавить в смесь сахар, перемешать, снять с огня. Дать сахару раствориться.

3. Разлить смесь по банкам, закрыть крышками и остудить.

Варенье из арбузных корок

Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. **Предложите своим родным угадать, из чего сделано это варенье. Уверена, что они не догадаются! На фото я и моя младшая дочка Машенька.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг арбузных корок
- 0,5 кг сахара
- 0,5 лимона
- 50 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. С арбузных корок срезать верхнюю темную часть.. Светлую часть нарезать кубиками. Из лимона выжать сок с мякотью, цедру тонко нарезать.

2. Выложить в кастрюлю с водой корки, сахар, лимонный сок. Помешивая, довести все до кипения и варить 5 мин. Добавить цедру лимона, варить 1 мин. Снять с огня, оставить на 12 ч.

3. Вновь поставить варенье на огонь, варить, помешивая, 1–1,5 ч до прозрачности корочек. Снять с огня, разложить по стерилизованным банкам. Хранить в прохладном месте.

Джем яблочный

Ирина Григорьевна Селезнева, г. Омск. **Я пенсионерка, мне 55 лет, но душой молода. Живу вместе с мужем и дочерью, а сын с внуками живут отдельно. Люблю, когда наша дружная семья собирается за одним столом! Люблю угощать разными вкусными блюдами своих родных и друзей.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 3 кг яблок сорта "Ранет"
- 1 стакан воды
- 3 кг сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину.

2. Дольки яблок выложить в эмалированную кастрюлю или медный таз, залить водой и варить в течение 30–35 мин.

3. Добавить сахар и перемешать. Варить, все время помешивая и снимая пенку, до золотистого цвета.

4. Готовый горячий джем разложить по заранее стерилизованным сухим банкам и закрыть крышками. Хранить нужно в холодильнике или в погребе.





Надежда Судницына, Новосибирская обл. **Этим рецептом со мной поделилась моя тетя.**

Соленые арбузы

ПОНАДОБИТСЯ
- арбузы
- **Для рассола:** 10 л воды; 1,5 стакана соли; укроп по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Арбузы вымыть, плотно уложить в бочку или другую тару и переложить укропом. Сверху положить чистую тряпочку в несколько слоев и насыпать соль.

2. Емкость с арбузами накрыть крышкой, сверху положить гнет и поставить в прохладное место на 2 недели. После этого арбузы готовы к употреблению. Нарезать на ломтики и подавать.

3. Бочку с арбузами нужно хранить в погребе.

Клубничное варенье

Галина Музыченко, г. Киев. **Больше всего люблю варенье из клубники. Главное при варке — не переварить.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг клубники
- 1 кг сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Клубнику вымыть, засыпать сахаром, дать постоять 2–3 ч до тех пор, пока клубника не даст сок.

2. Емкость с ягодами поставить на огонь. Когда клубника закипит, снять с огня и дать остыть.

3. Затем снова поставить посуду с клубникой на огонь, варить до закипания, снять с огня, подождать, пока варенье остынет.

4. Повторить эту процедуру еще один раз. Если варить варенье таким образом, ягодки клубники не разварятся.

5. Разлить горячее варенье в стерилизованные банки, закатать крышками. Перевернуть, оставить до полного остывания.

Варенье "Как вишневое"



Здравствуйте! Я очень люблю ваш журнал и с удовольствием поделюсь с читателями рецептом варенья из черноплодной рябины. По вкусу оно напоминает вишневое. Зимой очень вкусно пить чай с этим вареньем. Вам понадобится: 100 листьев вишни; 1 кг черноплодной рябины; 1 кг сахара. Листья вишни нужно залить 1 стаканом воды и кипятить примерно 15 мин. Отвар процедить через дуршлаг. Листья убрать. В процеженный отвар засыпать промытую рябину, поставить на огонь и варить 15 мин на медленном огне. Потом всыпать сахар и варить, осторожно помешивая и снимая пену, в течение 50 мин. Готовое варенье в горячем виде разложить по банкам, закатать крышками. Попробуйте, не пожалеете!

Ольга Пугачева, г. Лобня.



Оксана Кирионенко, г. Красногорск. **Этим вареньем меня угостила любимая свекровь. Его можно использовать как начинку для выпечки.**

Варенье "Ягодный рай"

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг малины
- 1 кг черной смородины
- 1 кг вишни
- 3 кг сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Малину, смородину и вишню вымыть. Из вишни удалить косточки.

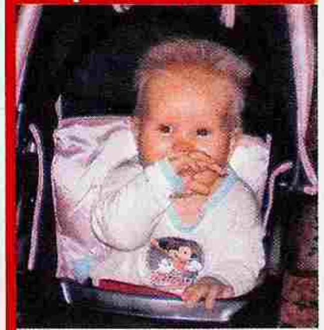
2. Все ягоды выложить в большой медный таз, засыпать сахаром и оставить на 4 ч, чтобы дали сок. После этого варить на слабом огне в течение 7 мин. Снять с огня, остудить.

3. Через 3–4 ч снова поставить ягоды на огонь, варить в течение 5–7 мин, снять с огня, остудить.

4. Через 2 ч еще раз поставить на огонь, довести до кипения, варить 15–20 мин.

5. Разложить готовое варенье в стерилизованные банки и закрыть их капроновыми крышками.

Варенье из рябины



Юлия Кириллова, г. Воскресенск. **На фото моя дочь Викуся.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг рябины; 500 г меда; 1 кг сахара; 500 г кислых яблок; 2 стакана кипяченой воды; 3 ст. л. сока лимона; 1/4 ч. л. ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рябину перебрать и заморозить. Разморозить, промыть и замочить на 2 ч. Яблоки нарезать небольшими дольками.

2. Рябину откинуть на дуршлаг, затем переложить в эмалир. кастрюлю.

3. **Сварить сироп.** Воду довести до кипения, всыпать сахар, помешивая, вновь довести до кипения.

4. Рябину залить горячим сиропом, хорошо перемешать и варить на среднем огне до появления пенок. Пенки снять, варить 10 мин, снять с огня.

5. Яблоки бланшировать 3 мин, соединить с рябиной и перемешать. Варенье вновь довести до кипения, варить, помешивая, 15 мин. Добавить мед, ванильный сахар, сок лимона, перемешать и варить еще 7 мин. Разлить в стерилизованные банки и закрыть крышками.



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 10–12

Людмила Ревенко, г. Воронеж. Однажды попробовала варить варенье с пакетиком желфикса, мне понравилось.

Джем из малины и смородины с желфиксом

ПОНАДОБИТСЯ

На 2–3 баночки:
- 700 г черной смородины
- 800 г малины
- 1 кг сахара
- 1 пакетик желфикса 1:1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ягоды смородины перебрать, удалить плодоножки и листья. Вымыть под струей воды, сразу откинуть на дуршлаг, затем обсушить на полотенце. Ягоды малины не мыть! Просто перебрать, удалив гнилые ягоды.

2. Выложить все ягоды в медный таз или кастрюлю для варки варенья.

3. Пакетик желфикса смешать с 2 ст. л. сахара, высыпать на ягоды, поставить таз на тихий огонь.

4. Довести ягодную массу до кипения при постоянном помешивании, чтобы ягоды дали сок.

5. Затем аккуратно высыпать в ягодную массу оставшийся сахар, варить, осторожно перемешивая деревянной ложкой или лопаткой. Снова довести до кипения, варить в течение 3 мин, снять кастрюлю с огня.

6. Сразу же вылить горячий джем в подготовленные заранее стерилизованные теплые банки. Закрутить крышками, поставить банки вверх дном, оставить на 10 мин, затем перевернуть и дать остыть.

Ирина Жукова советует

- **Джемы и повидло с желфиксом нужно варить всего несколько минут, и оно превратится в желеобразную массу.**
- **Если вы хотите сварить варенье с меньшим количеством сахара, пользуйтесь желфиксом 2:1.**
- **При варке большого количества варенья соответственно добавляйте больше желфикса согласно инструкции.**
- **По этому рецепту можно приготовить ароматные джемы из малины, клубники, черники, абрикосов.**

Фото: Д. Королько, Ю. Балакирева (2)



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 8–10

Вера Венгерцева, г. Белгород. Рецепт этого необычного варенья я узнала у своей соседки. Мне понравилось.

Варенье из одуванчиков с лимоном

ПОНАДОБИТСЯ

- **На 300-мл банку:**
- 200 г цветков одуванчика
- 1 лимон
- 750 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свежесорванные цветки одуванчика (без стеблей) порциями выложить в сито, тщательно промыть холодной проточной водой, дать воде стечь. Переложить цветки в кастрюлю для варки.

2. Лимон тщательно вымыть, положить в дуршлаг и ошпарить кипящей водой. Обсушить салфеткой. Затем нарезать лимон на крупные дольки, добавить в кастрюлю к одуванчикам.

3. Налить в кастрюлю с одуванчиками и лимонными дольками 500 мл кипящей воды, варить в течение 10 мин на среднем огне, периодически помешивая или встряхивая кастрюлю.

4. Затем снять кастрюлю с огня и оставить на 24 ч.

5. Остывшую цветочно-лимонную массу процедить через сито и хорошо отжать. Добавить в отвар сахар, снова поставить на огонь. Довести до кипения, постоянно помешивая, и варить в течение 30 мин.

6. Банки и крышки заранее простерилизовать. Остывшие банки подогреть, наполнить горячим вареньем и сразу же закатать крышками. Перевернуть вверх дном, укутать одеялом и дать варенью постепенно остыть.

Ирина Жукова советует

- **Будьте осторожны, обрабатывая цветки одуванчиков: внутри них находится белая жидкость, которая образует несмываемые пятна на одежде.**
- **Вкус варенья будет пикантнее, если добавить к цветкам и лимону кусочки апельсина.**
- **В конце варки можно положить в варенье кусочки цедры лимона.**

Солим, квасим, маринуем

Мои советы помогут тем хозяйкам, которые только начинают постигать азы консервирования.

● В целом виде можно заготавливать овощи небольших размеров. Более крупные следует нарезать дольками. Так при стерилизации они будут прогреваться равномернее, а значит, и сохраняться лучше. Наполняйте банки плодами так, чтобы все продукты были полностью покрыты жидкостью, уровень которой должен доходить до "плечиков".

● Для засолки лучше всего подойдут маленькие, "пупырчатые" огурчики, крепкие, без пустот. Их следует вымыть, залить холодной водой и оставить на 2–4 ч. Затем еще раз промыть, срезать кончики и разложить по банкам с вымытыми специями (ставить вертикально).

● Пряности и улучшают вкус заготовок, и продлевают срок хранения. Листья дуба придают огурчикам аппетитную хрупкость, чеснок не дает консервам закисать. Корень и листья хрена также защищают заготовки от всякой порчи.

● Наши бабушки знали, что соленья, приготовленные в полнолуние, получались невкусными и быстро портились. Не забывайте об этом и вы.

Ольга Гусева, г. Электросталь



Мои огурчики обожает зять!

Выручит морозилка

Трудно представить ,что люди когда-то обходились без морозильной камеры. Это же настоящая палочка-выручалочка!

● Если остались консервированные помидоры в трехлитровой банке, очистите их от кожицы, положите в полиэтиленовый пакетик и заморозьте. Потом их можно добавлять в супы, щи, борщи.

● Летом, обламывая стрелки чеснока, нарежьте их небольшими кусочками, сложите в пакет и в морозилку. Используйте вместо замороженной фасоли.

● Если остается сироп от варенья, недопитый компот, сок из пакетов, доведите до кипения, добавьте немного лимонной кислоты, перелейте в стерильные банки и закатайте крышками. Сироп для пропитки коржей готов!

Ирина Нежванова , г.Тверь

Про салаты

Несколько капель лимонного сока, добавленного в салат в конце приготовления, сохранят витамин С.

Для приготовления салатов используйте стеклянную или эмалированную посуду.

Подержите листья капусты 10 мин в свекольном соке: они приобретут красивый розовый цвет. Из них получатся ракушки-салатницы, в которые можно выложить любой салат!

Валерия Ермолаева, г. Белгород

Полезные хитрости

Налейте кипяченую воду, подкрашенную соком смородины, малины или вишни, в фигурные формочки, заморозьте, получите украшения для коктейлей.

● Если соки овощей, фруктов и ягод окрасили пластмассовые детали соковыжималки, отмыть их можно с помощью пищевой соды или растительного масла.

● После остывания подержите банки с заготовками 2–3 дня в прохладном месте, потом они прекрасно будут храниться в комнате.

● В заготовки со свеклой и морковью не рекомендуется добавлять чеснок и зелень.

Юлия Евдокимова, г. Владивосток

Варим варенье

Моя бабушка еще в детстве научила меня как правильно варить ягоды.

● Посуда для варки варенья должна быть широкой. Идеально подходят эмалированные или медные тазы, а также низкие кастрюли. Для получения хорошего варенья — ароматного, "правильного" цвета, ягодка к ягодке, нужно варить одновременно не более 1 кг плодов.

● Ягоды для варенья мойте очень осторожно, стараясь не повредить кожицу. Клубнику и малину мойте, не отрывая плодоножек, в дуршлаге, выложите на бумажное полотенце и лишь затем перебирайте и чистите.

● Практически любое варенье можно варить так: вымытые ягоды засыпать сахарным песком (соотношение 1:1) и оставить на ночь. К утру ягоды дадут сок, его надо слить, добавить в него еще 500 г сахара и варить сироп, помешивая, 10 мин. Выложить в сироп ягоды, довести до кипения, варить 10 мин, дать остыть. Затем снова вскипятить и варить еще 10 мин.



Какой же чай без варенья!

● Варенье можно варить и на меду (1:1). Медовое варенье очень вкусное, и не засахаривается.

● Если варенье забродило, выложите его в таз, добавьте немного сахара (100 г на 1 л) и варите 7 мин на слабом огне.

● Банки для варенья следует вымыть с пищевой содой, ошпарить кипятком и дать полностью высохнуть, чтобы в варенье не попала вода.

Галина Маят, г. Москва

Как сохранить зелень

При заготовке на зиму зелени петрушки, укропа или любой другой ее нужно вымыть, нарезать, разложить на листах бумаги и сушить, периодически перемешивая, в проветриваемом помещении и обязательно в тени.

Есть и еще один способ: вымытую зелень нарезать, пересыпать большим количеством соли, выложить в полиэтиленовый мешочек и убрать в морозилку. Свежая зелень будет у вас всю зиму: ее можно использовать и как натуральную приправу к супам, салатам, мясу или добавлять при варке картофеля или пельменей.

Юлия Маркова, г. Уфа

С лимоном

Чтобы варенье не засахаривалось, добавьте при варке немного лимонной кислоты из расчета на 1 кг сахара — 1/4 ч. л. кислоты.

Елена Сенькина, г. Уфа

Солирует перчик

По моему методу заготавливают на зиму сладкий перец все, кто когда-то попробовал мое лечо. Но и здесь есть свои секреты.

● Для консервирования следует выбирать самые мясистые стручки перца с блестящей кожицей, без трещин и повреждений, желтого или красного цвета.

● Лучше использовать не готовую томатную пасту, а немного потрудиться и сделать ее самостоятельно из спелых сочных помидоров. Просто протрите мякоть через сито и варите до уменьшения объема в 1,5–2 раза.

● В качестве специй обязательно используйте чеснок, душистый перец горошком и сушеный укроп. Можно также положить гвоздику.

Валентина Перова, г. Новороссийск

Пишите нам!

Расскажи свою забавную историю. За публикацию приз — 500 руб.

Чей пирог лучше?

Вашим журналом я увлекаюсь уже больше года! И своим увлечением заразила подруг — готовим наперебой по рецептам читателей. Хочу поделиться рецептом любимейшего пирога моего детства.

Инна Мозголевская, г. Сочи



Пирог "Яблочный рай"

ПОНАДОБИТСЯ

● 2,5 стакана пшеничной муки; 200 г маргарина для выпечки; 0,5 стакана сметаны; щепотка соли; растительное масло для выпекания; 1 желток для смазывания

● **Для начинки:** 1 кг кисло-сладких яблок; 0,5 стакана сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку просеять. Маргарин соединить с мукой и порубить ножом. Добавить соль, сметану и замесить эластичное тесто. Убрать в холодильник на 1 ч.

2. Приготовить начинку. Яблоки вымыть и обсушить. Не очищая кожицы, разрезать на половинки и удалить семена. Яблоки натереть на крупной терке. Затем посыпать их сахаром и хорошо перемешать.

3. Противень смазать растительным маслом. Раскатать 2/3 теста и выложить на противень так, чтобы пласт выступал за его края.

4. Равномерно распределить начинку. Из остатков теста сделать украшения и выложить на начинку. Загнуть края.

5. Края пирога и украшения из теста смазать желтком. Выпекать 40 мин в предварительно нагретой до 180°С духовке.

Ирина Жукова советует

● **Тесто будет нежнее, если вместо маргарина использовать сливочное масло и добавить 2 ст. л. растительного масла.**

● **Дрожжевые пироги можно печь без яиц и маргарина, замесив тесто на 1 стакане растительного масла и молоке.**

● **Для начинки советую приготовить повидло: дольки яблок, сахар по вкусу и 2–3 ст. л. воды тушить до загустения.**



Ольга Козлова, г. Самара. **Этот рецепт для тех, кто любит побыстрей — перемешал и поставил.**

Вишневый пирог

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г спелой вишни (без косточек); 180 г сливочного масла; 200 г муки; 140 г сахара; 4 яйца; 1 ч. л. разрыхлителя; щепотка соли; ванильный сахар по вкусу; сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сливочное масло растереть с сахаром и взбить. Продолжая взбивать, по одному ввести яйца. Затем добавить половину муки, соль, разрыхлитель, ванильный сахар и хорошо перемешать. Подмешать оставшуюся муку.

2. Форму для выпекания смазать маслом и выложить в нее тесто. Сверху распределить равномерно вишню. Выпекать 40–45 мин в нагретой до 180°С духовке. Остудить. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Творожно-цитрусовый пирог

Юлия Пеньчук, г. Челябинск. **Этот простой и вкусный пирог готовится из недорогих продуктов.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 3 яйца; 3 ст. л. сахара; 200 г творога; 2 стакана муки; 3 ст. л. майонеза; цедра 1 лимона и 1 апельсина; растительное масло для смазывания формы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог растереть с сахаром, добавить майонез, яйца и все взбить ручным электромиксером.

2. Продолжая взбивать, постепенно добавить в творожную массу муку.

3. Цедру лимона и апельсина натереть на мелкой терке и подмешать к тесту.

4. Выложить тесто в смазанную растительным маслом форму. Выпекать 45 мин в предварительно нагретой до 200°С духовке.

Пирог "Ленивый"

Светлана Петрова, г. Валдай. **Предлагаю рецепт вкусного и быстрого пирога.**



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 50 г свежих дрожжей; 2 яйца; 1 стакан сахара; 0,5 ч. л. гашеной соды; 150 г маргарина; 250 г сметаны; 300 г муки; щепотка соли; растительное масло для выпекания; сахар для посыпки; 1 яйцо для смазывания пирога

● **Для начинки:** 2 кисло-сладких яблока; 1 ст. л. сахара для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из дрожжей, яиц, сахара, маргарина, сметаны, соды и муки замесить тесто. Разделить тесто на 2 части и обе раскатать.

2. Из яблок удалить сердцевину и семена, нарезать дольками.

3. Один пласт теста выложить на смазанный маслом противень. Разложить на нем яблоки и накрыть вторым пластом.

4. Выпекать 30 мин в нагретой до 200°С духовке. Готовый пирог смазать яйцом и посыпать сахаром.

Пирог к чаю

Валентина Пайко, г. Ижевск. **Всем приятного аппетита!**



ПОНАДОБИТСЯ

- 3 яйца; 1 стакан сахара; 0,5 стакана растительного масла; 1,5 стакана муки; 1 ч. л. гашеной соды; щепотка соли; растительное масло для выпекания
- **Для начинки:** любое варенье без косточек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, сахар, растительное масло соединить и взбить миксером.

2. Во взбитую смесь добавить муку, соду, соль, тщательно перемешать и оставить на 10 мин.

3. Тесто выложить в смазанную маслом форму. Выпекать 15 мин в предварительно нагретой до 220°С духовке.

4. Готовый пирог вынуть, перевернуть на доску, разрезать пополам. Намазать обе половинки вареньем и соединить. Дать пропитаться 10 мин.



Светлана Ширшина, г. Жигулевск. **Быстро и вкусно!**

Пирог "Ягодная сказка"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 250 г маргарина; 3 яйца; 2 стакана сахара; 3 стакана муки; 1 пакетик разрыхлителя
- **Для начинки:** 2 яблока; фрукты и ягоды по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин растопить, соединить с 1 стаканом сахара и растереть. Отделить белки от желтков. Желтки выложить в тесто. Добавить разрыхлитель, муку, все тщательно перемешать.

2. Выложить тесто в сухую, несмазанную форму для выпекания. Сверху разложить нарезанные яблоки, фрукты или ягоды.

3. Белки взбить с оставшимся сахаром в густую пену и залить начинку.

4. Выпекать пирог 30 мин в нагретой до 180°С духовке.

Оригинальный яблочный пирог

Ирина Михайлова, г. Озерск. **Яблоки любят все, предлагаю рецепт пирога.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 25 г сливочного масла; 2 ст. л. сахара; 1 ст. л. муки; 3 ст. л. овсяных хлопьев; 0,5 ч. л. разрыхлителя; 2 яйца; щепотка соли; 4 яблока; 3 ст. л. яблочного или абрикосового конфитюра; сок лимона по вкусу; сливочное масло для выпекания

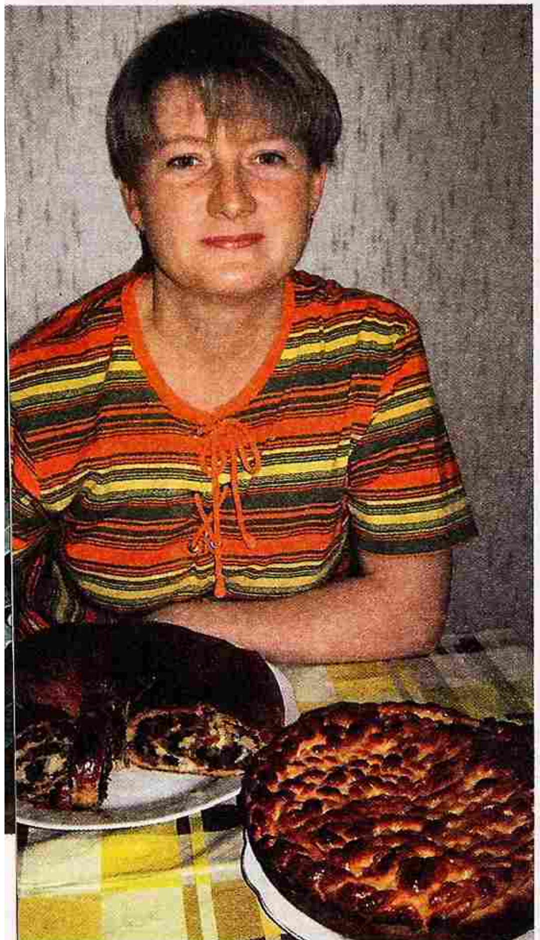


ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить масло с сахаром и яйцами. Добавить муку, разрыхлитель и хлопья. Перемешать. Тесто выложить в смазанную жиром форму.

2. Яблоки очистить, разрезать на четвертинки, сбрызнуть соком лимона, чтобы не потемнели, и выложить на тесто срезами вверх. Выпекать 30 мин в нагретой до 200°С духовке.

3. Горячий пирог смазать конфитюром. и, когда полностью остынет, посыпать сахарной пудрой.



Нежные рулеты и кексы

Этот рулет я готовлю в выходные, потому что тесто дрожжевое и требуется время, чтобы оно поднялось.

Елена Еременко, г. Касимов

Рулет "Рог изобилия"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 600 г муки; 200 мл молока; 2 яйца; 50 г сливочного масла; 100 г сахара; 0,5 пакетика сухих дрожжей; 10 г соли; 30 мл растительного масла; 1 яйцо для смазывания

● **Для начинки:** 300 г чернослива без косточек; 200 г кураги; 300 г грецких орехов; 100 г сливочного масла; 5 ст. л. меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Сливочное масло растопить, дать немного остыть. В теплом молоке развести дрожжи, добавить сахар, соль, яйца, муку и растопленное масло. Замесить мягкое тесто. Смазать растительным маслом, накрыть тканой салфеткой и поставить в теплое место на 1,5 ч. Затем хорошо обмять и еще раз дать подняться.

2. Приготовить начинку. Подготовить чернослив и курагу. Сухофрукты мелко нарезать. Масло и мед растопить на сковороде, положить чернослив, курагу, рубленые орехи и всю массу хорошо перемешать.

3. Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой рабочую поверхность и раскатать в круглый пласт толщиной 1 см. Распределить на нем начинку и тесто свернуть в рулет. Оставить в теплом месте на 15 мин. Выпекать в предварительно нагретой до 180°С духовке 45 мин. Готовность проверять деревянной шпажкой: если на ней нет влажного теста, то рулет готов.

Ирина Жукова советует

● Если тесто надо тонко раскатать, положите на него лист бумаги для выпекания и раскатывайте прямо через бумагу.

● Перед тем как класть грецкие орехи в начинку для пирогов, слегка прокалите их в духовом шкафу или на сковороде без масла. Они приобретут очень приятный вкус и аромат.

● Чтобы глазурь не сильно растекалась по поверхности торта, надо слегка присыпать ее крахмалом.

● Кекс приобретет яркий желтый цвет, если добавить в тесто растертый с солью яичный желток. Чтобы кекс не помялся, разрезать его нужно нагретым ножом.



Наталья Горовцова, г. Могилев. **Этот рулет нравится всем, кто его пробовал. Оцените и вы его вкус!**

Шоколадный рулет

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 стакана пшеничной муки; 4–5 ст. л. жирной сметаны; 100 г сливочного масла; 1/2 стакана сахара; 1 яйцо; соль; щепотка гашеной соды; 3 ст. л. какао; 3 ст. л. сахара; 2 горсти кураги; 2 ст. л. какао, кусочек сливочного масла для глазури

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйцо, сахар хорошо растереть, добавить сметану, соль, масло, муку и замесить тесто. Раскатать, посыпать какао с сахаром, распределить нарезанную курагу. Свернуть рулетом. Выложить на противень швом вниз и выпекать 30 мин в духовке при 180°С.

2. Смешать какао с сахаром, добавить немного воды, варить, помешивая, до растворения сахара, добавить масло и дать ему растопиться.

3. Когда глазурь остынет, полить ею рулет. Для украшения подойдет посыпка или кокосовая стружка.

Банановый рулет

Оксана Бондаренко, Белгородская обл. **На фотографии моя десятилетняя дочка.**



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 5 яиц; 1 стакан сахара; 1 стакан муки; 1 ч. л. гашеной соды; ванильный сахар по вкусу; растительное масло для выпекания

● **Для начинки:** 3 банана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для теста яйца взбить с сахаром, содой, ванильным сахаром, мукой. Тесто выложить на смазанный растительным маслом противень и выпекать 20 мин при 180°С.

2. Сливки взбить с пудрой. Горячий бисквит свернуть рулетом, когда немного остынет, смазать кремом и снова свернуть рулетом.

Тыквенный кекс

Ольга Королева, г. Нижний Новгород. **Ваш журнал мне посоветовала подруга. Это была "любовь с первого взгляда". Отличные рецепты, ценные советы, вы просто молодцы!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 30 г тыквы; 250 г смеси сухофруктов (изюм, курага); 100 г сливочного маргарина; 150 г сахара; 2 яйца; 250 г муки; 1 пакетик разрыхлителя; сахарная пудра для посыпки; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размягченный маргарин растереть с сахаром. Яйца хорошо взбить и смешать с маргарином.

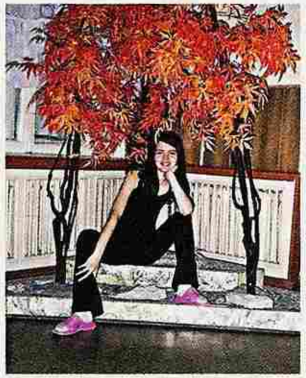
2. Тыкву отварить, нарезать кубиками. Изюм распарить, курагу нарезать.

3. Яичную смесь смешать с сухофруктами. Добавить муку, разрыхлитель и замесить тесто.

4. Тесто выложить в смазанную маслом форму. Выпекать кекс 50 мин в предварительно нагретой до 180°С духовке. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

Рулет с орехами

Гузаль Супибекова, Башкирия. **Шлю вам рецепт очень вкусного и нежного рулета.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг муки; 125 мл молока; 20 г дрожжей; 150 г сахара; 2 пакетика ванильного сахара; 275 г сливочного масла; 200 г рубленых грецких орехов; 100 г изюма; тертая цедра апельсина; 4 ст. л. коньяка; 50 г сахарной пудры; щепотка соли

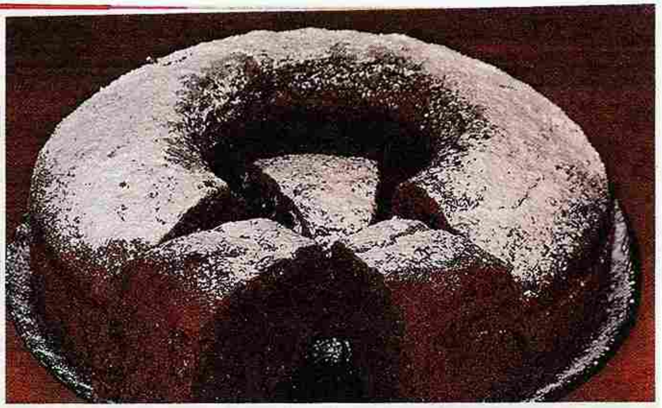
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко подогреть, развести в нем дрожжи с сахаром (1 ст. л.). Муку насыпать в миску, в середине сделать углубление, влить в него молоко с дрожжами, перемешать. Накрыть, оставить на 20 мин в тепле.

2. Добавить 100 г сахара, ванильный сахар, соль, 200 г масла и замесить тесто.

3. Орехи, изюм, оставшийся сахар, цедру, коньяк измельчить в блендере.

4. Тесто раскатать, выложить начинку, свернуть рулетом. Выпекать 50–60 мин в духовке при 180°С.



Ольга Кислова, г. Раменское. **Кекс с удивительно нежным вкусом, просто тает во рту.**

Шоколадный кекс

ПОНАДОБИТСЯ

● 150 г маргарина; 150 г сахара; 5 яиц; 100 г шоколада; 100 г муки; сода на кончике ножа; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Шоколад наломать кусочками и растопить на водяной бане. Затем растереть его с растопленным маргарином, добавить яичные желтки, сахар, а затем муку, предварительно смешанную с содой. Белки взбить в пышную пену и добавить в тесто.

2. Форму для выпекания смазать кисточкой растительным маслом, слегка присыпать мукой, наполнить тестом и осторожно разровнять.

3. Выпекать изделие при 180°С в течение 50 мин. Готовый кекс можно посыпать сахарной пудрой.

Кекс "Ночная сказка"

Ольга Парфенова, г. Стерлитамак. **На фото мой сынок Эдуард.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 3 яйца; 1 стакан сахара; 1,5 стакана муки; 200 г сливочного масла; 0,5 ч. л. соды; ванильный сахар по вкусу; растительное масло для выпекания

● **Для глазури:** 1 яйцо; 0,5 стакана сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца растереть с сахаром, добавить размягченное масло, мешая, всыпать муку, соду, сахар, изюм, рубленые орехи. Все перемешать.

2. Тесто выложить в смазанную маслом форму для кексов. Выпекать 40 мин в духовке при 180°С.

3. Сделать глазурь. Яйцо и сахар соединить и взбить в густую массу. Остывший кекс смазать глазурью. Украсить по желанию.

Банановый кекс



Высылаю вам очередной свой рецепт: попробуйте мой банановый кекс. Пачку размягченного сливочного масла нужно растереть с 1 стаканом сахара, добавить слегка взбитые 2 яйца, 1 стакан сметаны и 3 стакана муки, смешанной с 1 ч. л. разрыхлителя. Взбить все миксером. Добавить нарезанные кружочками 4 банана и перемешать. Вылить в смазанную маслом форму для кексов. Выпекать при 200°С до готовности (около 45 мин). Приготовить шоколадную глазурь и полить ею кекс. Для глазури нужно в кастрюле смешать 1 стакан сахара, 3 ст. л. какао, 1 ч. л. растворимого кофе, щепотку ванильного сахара, полпачки сливочного масла. Поставить на огонь и хорошо растереть ложкой. Когда масса хорошо прогреется, влить 1 стакан молока и тщательно перемешать. Убавить огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения, кипятить 3 мин и снять с огня.

Вера Воробьева, г. Белгород



Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. **Этот кекс я пеку на каждый семейный праздник.**

Банановый мурзинек

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 5 яиц; 1,5 стакана муки; 1,5 стакана сахарной пудры; 250 г маргарина для выпечки; 50 г крахмала; 50 г какао; 1 ст. л. разрыхлителя; щепотка соли; 2 ст. л. коньяка; ванильный сахар; банан

● **Для глазури:** 100 г темного шоколада; 50 мл молока; 40 г сливочного масла (сварить)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

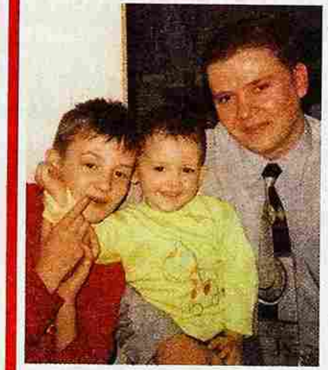
1. Маргарин взбить с сахарной пудрой, добавить яйца, коньяк, соль и все перемешать. Муку, крахмал, разрыхлитель, ванильный сахар, какао просеять и смешать. Постепенно добавлять мучную смесь к масляной, взбивая миксером.

2. Половину теста выложить в форму, в середину уложить банан и закрыть остатком теста. Выпекать 1 ч при 180°С.

3. Готовый мурзинек остудить, перевернуть на блюдо, облить горячей глазурью и украсить по желанию.

Кекс "Анжелика"

Виктория Осихова, г. Ульяновск. **Этот кекс я пеку с 12 лет. Сначала — для родителей и брата, теперь для своих сыновей и мужа (на фото).**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стакан любого варенья без косточек; 1 ч. л. соды; 3 яйца; 1 стакан сахара; 1 стакан сметаны; 2 стакана муки; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Варенье перемешать с содой и оставить на 40 мин. Яйца, сахар, сметану соединить и взбить миксером.

2. Обе смеси соединить и хорошо перемешать. Постепенно, не прекращая помешивания, добавить всю муку. Тесто должно получиться, как густая сметана.

3. Готовое тесто выложить в смазанную растительным маслом форму. Выпекать кекс 40–45 мин в предварительно нагретой до 180°С духовке. Дать кексу остыть и нарезать кусочками. Очень вкусно получится, если промазать его взбитой с сахаром сметаной.

По кусочку тортика



Этот вкусный торт напоминает мне детство и маму, которая живет сейчас в другом городе. Пусть публикация этого рецепта будет ей приветом и благодарностью.

Мадина Дулаева, г. Сочи

Торт "Медовик"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 2 яйца; 1 стакан сахара; 2 ст. л. меда; 100 г маргарина; 2 ч. л. гашеной соды; 2,5 стакана муки
- **Для крема:** 1 банка вареного сгущенного молока; 200 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар, яйца и мед соединить, хорошо перемешать, добавить маргарин и поставить на водяную баню. Довести воду до кипения и варить смесь на водяной бане 10 мин. Добавить соду, перемешать, варить еще 2 мин.

2. Снять смесь с огня, добавить муку, быстро перемешать, чтобы получилось мягкое тесто. Дать тесту немного остыть.

3. Разделить приготовленное тесто на 6 частей (одна часть должна быть меньше остальных — для украшения торта). Раскатать тонкие коржи.

4. Выпекать каждый корж 15 мин в духовке, предварительно разогретой до 200°С.

5. Приготовить крем: взбить миксером вареную сгущенку с размягченным сливочным маслом до однородной массы.

6. Коржи промазать кремом и уложить друг на друга. Оставшийся маленький корж измельчить в крошку (можно пропустить через мясорубку). Промазать верх и бок торта остатками крема и обильно посыпать крошкой. Приятного аппетита!

Ирина Жукова советует

- **Крем для медовика можно приготовить не только из сгущенки, но и из сметаны, взбитой с сахаром, а также из смеси творога, сахара и сметаны.**
- **Если добавить в крем рубленые грецкие или миндальные орехи, а также посыпать ими торт, вкус улучшится.**
- **Можно посыпать торт тертым белым или черным шоколадом.**



Елена Подлубная, г. Крымск. **Нежный вкус и аромат этого торта покорит любого. Печь его не нужно.**

Торт "Фруктовый рай"

ПОНАДОБИТСЯ

- 4 банана
- 4 киви
- 2 апельсина
- 4–5 мандаринов
- 1 банка консервированных персиков
- 3 готовых бискв. коржа
- **Для крема:** 1 кг сметаны; 1,5 стакана сахара; 4 ст. л. желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сметану взбить с сахаром. Желатин залить 1 стаканом воды, оставить для набухания на 40 мин.

2. Затем нагреть желатин, помешивая, до полного растворения (не кипятить).

3. Соединить желатин со сметанной смесью, тщательно перемешать.

4. Киви и бананы очистить, нарезать кружочками. Мандарины и апельсины очистить от кожуры и белых пленок, разобрать на дольки. Часть персиков нарезать ломтиками, часть оставить целыми.

5. Поместить корж в разъемную форму для торта. Сверху выложить половину нарезанных бананов и киви. Залить сметанно-желатиновым кремом. Накрыть вторым коржом. Намазать кремом и выложить персики, сверху намазать их кремом. Накрыть третьим коржом, красиво выложить на него оставшиеся фрукты. В центре — половинка персика, вокруг — кружочки киви, бананов, а по краям, чередуя, разложить очищенные дольки апельсина и мандарина.

6. Поставить торт на ночь в холодильник, чтобы крем загустел.

Ирина Жукова советует

- **Чтобы фрукты, украшающие торт, не потеряли свежесть, советую залить их абрикосовым джемом или желе для торта.**
- **Для аромата добавьте в крем пакетик ванильного сахара.**

Тортик медовый "Пальчики оближешь"

Мария Копылова, г. Тула. **Люблю сладкое.**

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 3 ст. л. меда; 1 стак. сахара; 1 ст. л. соды; 3 яйца; 3 стак. муки; растительное масло
- **Для крема:** 0,5 л сметаны; 1 стакан сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить мед с сахаром, поставить на слабый огонь или на водяную баню. Варить, помешивая, 1 мин.

2. Добавить соду, не переставая помешивать. Через 1 мин снять с огня, добавить яйца и муку, перемешать.

3. Разделить приготовленное тесто на 6–8 частей. Каждую раскатать, вырезать круг, излишки срезать.

4. Выпекать коржи вместе с обрезками в течение 3–5 мин в духовке, нагретой до 200°С, остудить.

5. Коржи промазать кремом и соединить. Обрезки натереть на терке, посыпать ими торт.



Тортик для любимых

Анна Горбулева, г. Екатеринбург. **Очень вкусный тортик.**



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 200 г маргарина; 0,5 стакана молока; 2–2,5 стакана муки; 0,5 ч. л. соды; ванилин

● **Для крема:** банка вареной сгущенки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В размягченный (не расплавленный!) маргарин влить молоко. Добавить муку, гашеную соду, ванилин, перемешать. Убрать тесто на 1 ч в холодильник.

2. После охлаждения пропустить тесто через мясорубку и длинными змейками выложить на противень. Выпекать 25–30 мин в нагретой до 200°С духовке до светло-коричневого цвета.

3. Готовые змейки сложить в кастрюлю, залить сгущенкой, перемешать. Тесто легко ломается, и его не надо предварительно измельчать. Сладкую массу выложить на блюдо, придать форму горки. Можно посыпать сахарной пудрой.



Татьяна Горбенко, г. Миасс. **Нравится всем!**

Торт "Поленница"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 3 яйца; 1,5 стакана сахара; 1 ст. л. меда; 1 ч. л. гашеной соды; 4 стакана муки; 1 кг вишни без косточек

● **Для крема:** 1,5 банки вареной сгущенки; 300 г сметаны; 250 г слив. масла

● **Для украшения:** 100 г черного шоколада; рубл. орехи; готовые украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, сахар растереть, добавить мед, соду, поставить на водяную баню и варить, помешивая, до растворения сахара. Снять с огня, немного остудить, помешивая. Добавить муку, замесить тесто. Убрать на 2 ч в холодильник.

2. Раскатать из теста 16 полосок, на середину выложить ягоды, защепить края, сделать трубочки. Выпекать 20 мин в духовке при 180°С.

3. Взбить крем. Выложить трубочки горкой, промазывая кремом. Полить растопленным шоколадом, посыпать орехами, украсить.

Торт "Кучерявый пинчер"

Елена Архипова, г. Губкин. **Это мой фирменный торт.**



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 3 яйца; 1 стакан сахара; 200 г сметаны; 1 ч. л. соды; 1,5 стак. муки; 2 ст. л. какао

● **Для крема:** 600 г сметаны; 2/3 стакана сахара (взбить миксером); чернослив без косточек

● **Для глазури:** 3 ст. л. сахара; 2 ст. л. какао; 3 ст. л. сметаны; 50 г сливочного масла (сварить)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить яйца с сахаром и сметаной, добавить соду и муку, перемешать. Тесто разделить на 2 части. В одну добавить какао, перемешать.

2. Выпечь 2 бисквита: темный и белый. Белый бисквит разрезать пополам. Промазать кремом. Выложить чернослив.

3. Темный бисквит нарезать кубиками. Каждый кубик окунуть в крем и уложить на белый бисквит. Полить торт сваренной глазурью.

Торт "Нежность"



Хочу предложить вам рецепт холодного торта, который не нужно выпекать. Летом — в самый раз. Возьмите 200 г сливочного мороженого; 200 г сметаны; 1 стакан сахара; 250 г творога; 200 г сливочного масла; 2 пакетика желатина; рубленые орехи и изюм по вкусу. Сначала залейте желатин водой, оставьте до набухания, затем добавьте в желатиновую массу немного воды, доведите до кипения и остудите. Потом взбейте миксером мороженое, сметану, сахар, творог и сливочное масло. Добавьте орехи и изюм, перемешайте. В эту массу влейте подготовленный желатин, хорошо перемешайте. Выложите смесь в красивую форму, поставьте в холодильник на ночь для застывания. Застывший торт можно украсить свежими ягодами, фруктами, тертым шоколадом. При подаче на стол из формы не вынимайте, а разрезайте прямо в форме.

Ольга Уткина, Свердловская обл.



Татьяна Рудакова, г. Чебоксары. **Этот вкусный тортик готовится очень быстро.**

Торт "Клоун"

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 яйца; 1 стакан сахара; 1 стакан сметаны; 1 стакан муки; 1 стакан рубленых грецких орехов; 1,5 пакетика разрыхлителя; растительное масло

Для крема: 0,5 л 35-процентных сливок; 1 стакан сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить с сахаром, добавить сметану, муку с разрыхлителем, перемешать.

2. В конце добавить в тесто рубленые орехи, еще раз перемешать.

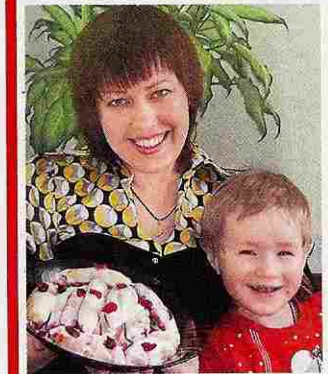
3. Разделить тесто на 3 части. Выложить в смазанные раст. маслом формы. Выпекать коржи 10 мин в нагретой до 180°С духовке.

4. Приготовить крем. Сливки взбить в пену, добавляя по 1 ч. л. пудру.

5. Промазать коржи кремом и соединить. Верх и бока торта также промазать кремом. Украсить по желанию.

Торт с вишней

Олеся Тихомирова, г. Новосибирск. **На фото я и мой сын Арсений.**



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 250 г маргарина; 4 стак. муки; 1,5 стак. сметаны; 0,3 ч. л. гашеной соды; растительное масло для выпекания

● **Для начинки:** 500 г вишни; сахар по вкусу

● **Для крема:** 400 г сметаны; 1 стакан сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин растереть с мукой, добавить сметану, соду, замесить тесто. Разделить на 20 шариков и убрать в морозилку на 15 мин.

2. Каждый шарик раскатать. Выложить вишню без косточек и 1 ч. л. сахара, скатать в трубочки.

3. Выложить трубочки на смазанный маслом противень. Выпекать 20 мин в духовке при 180°С.

4. Сделать крем. Сметану соединить с сахаром и взбить миксером.

5. Трубочки остудить, обмакнуть в крем и выложить на блюдо. Полить оставшимся соком вишни, украсить тертым шоколадом.



Александр Шумилин, г. Саратов. **Иногда мы с сыновьями балуем маму тортиком нашего производства.**

Торт миндальный с крыжовником

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 стакана муки
- 2 яйца
- 1 стакан ряженки
- 1 ч. л. соды
- 1 стакан сахар. пудры
- раст. масло
- **Для начинки:**
- 1 банка сгущенки
- 200 г миндаля
- 1 стак. крыжовника; горсть красной смородины
- **Для пропитки:**
- 1/2 стак. сахара
- 2 ст. л. сока лимона
- 1/2 стак. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить все компоненты для теста, тщательно вымесить. Выложить тесто в смазанную растительным маслом круглую форму, выпекать в течение 40 мин в духовке, нагретой до 200°С.

2. Готовый корж вынуть из духовки, остудить. Остывший корж разрезать на 4 части.

3. Приготовить сироп. Сахар, воду, сок лимона соединить, довести до кипения, остудить.

4. Один корж полить сиропом, дать пропитаться.

5. Крыжовник вымыть, пропустить через мясорубку, оставив немного для украшения. Миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы, мелко порубить.

6. Пропитанный сиропом корж намазать сгущенкой, затем выложить слой измельченного крыжовника и посыпать орехами, накрыть вторым коржом без пропитки, все повторить, уложив все коржи.

7. Верх торта намазать сгущенкой, посыпать орехами, украсить крыжовником и смородиной.

Ирина Жукова советует

- **Для начинки этого торта можно использовать любые кислые ягоды: клюкву, смородину, перемешав их с сахаром по вкусу, а также мороженые.**
- **Для пропитки коржей советую развести водой любое варенье.**

Фото: ЦФА "Бурда" (1)



Лариса Тюлькова, г. Кемерово. **Хочу поделиться семейным рецептом любимого торта. Вкус изумительный!**

Бисквитный торт "Пьяная вишня"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 5 яиц; 1 стакан сахара; 1 стакан сметаны; 1 банка сгущенки; 70 г какао; 2 стакана муки; 1 ч. л. гашеной соды; раст. масло
- **Для начинки:** 3/4 стакана молока; 50 г какао; 2 стакана сахара; 2 яйца; 50 г водки; 400 г слив. масла; 1 стакан свежей вишни; шоколад

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить бисквитное тесто. Взбить миксером яйца с сахаром. Продолжая взбивать, добавлять по очереди остальные ингредиенты.

2. Разделить тесто на две части, вылить по очереди в круглую, смазанную раст. маслом форму. Выпекать каждый корж 20 мин в нагретой до 200°С духовке.

3. Два готовых коржа выложить на разные блюда. Острым ножом вырезать из каждого бисквита середину, чтобы остались дно и стенки и получились как бы коробочки.

4. Из вишни удалить косточки, залить на 12 ч водкой. Затем жидкость слить.

5. Приготовить крем. Соединить молоко, сахар, яйца, какао, перемешать. Довести до кипения, но не кипятить! Остудить, добавить масло, хорошо взбить.

6. Вынутый из коржей бисквит раскрошить, добавить пьяную вишню, немного сока и 1/3 крема, перемешать.

7. Остатками крема промазать изнутри обе коробочки коржей, заполнить бисквитно-вишневой массой. Выложить друг на друга так, чтобы дно одного коржа оказалось сверху. Обмазать остатками крема. Украсить вишенками, тертым шоколадом.

Ирина Жукова советует

- **Вместо свежей вишни для торта можно использовать замороженную.**
- **Замачивать вишню можно в коньяке.**
- **Торт можно покрыть глазурью из растопленного шоколада.**

Фото: В. Билунова (1)